

Pogaca (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **120 ml** ulja
- **2** jajeta
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50 g** prepečenog susama

Priprema

Razmrviti kvasac, dodati malo mlakog mleka, šećer i kašiku brašna. Ostaviti da nadoe. U sud staviti polovinu brašna, dodati preostalo mleko, ulje, jaja, so i nadošao kvasac. Dodavati preostalo brašno i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo razviti oklagijom i vaditi cašom krugove.

Reati krugove u tepsiju obloženu pek-papirom. Ostaviti da naraste 20 minuta. Premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci 20-30 minuta na 200 C.

Savet