

Pamuk pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl gazirane vode
- 2 dl mleka
- 1 kašičica šećera
- 25 g svežeg kvasca
- 2 dl ulja
- 2 kašičice soli
- 700 g brašna
- semenke crnog kima, lana i susama

Priprema

U posudu staviti mlako mleko dodati šećer i kvasac. Da stane 5 minuta pa dodati 2 dl mlake gazirane vode, 2 dl ulja, 2 kašičice soli i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi dok ne udvostruci količinu. Testo kad nadodje podeliti ga na 2 dela. Jedan deo razvaljati u krug velicine 45 cm. Iseci krug na 16 trouglova i od svakog trougla napraviti kiflicu. Kiflice redjati u tepsiju precnika 26 cm prethodno obloženu papirom. Kiflice poredjati u krug svih 16 na sredinu tepsije. Od druge polovine testa odvojiti 150 g (od ovog ce mo praviti sredinu pogace). Preostalo testo od druge polovine razvaljati u krug precnika 35 cm. Iseci zrakasto da dobijemo 8 trouglova. Uviti kiflice od svih trouglova testa i preseći preko polovine tako da dobijemo 16 polovina koje redjamo u tepsiju okolo prethodno poredjanih kflica. Presecena strana kiflice da dodje do oboda tepsije. Odvojenu količinu testa od 150 g razvaljati u pravougaonik velicine 12x25 cm. Uzduž iseci testo na 4 trake. Jednu traku sa jedne strane narezati i uviti traku u rolatic i staviti na sredinu pogace. Preostale 3 trake prepoloviti da se dobiju 4. Svaku narezati sa jedne strane i uviti u rolatic, tako ce mo imati 4 rolatica i poredjati ih okolo rolatica na sredini pogace. Umutiti 1 žumance sa 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka premazati pogacu sredinu posuti semenkama crnog kima i lana, a okolo semenkama susama. Pogaca da stane 40 minuta i peci na 170 stepeni 40 minuta. Na polovini pečenja ako ce vrhovi pogace da izgore staviti papir za pečenje i peci do kraja.

Savet