Posna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kocka**kvasca
- **600 g**brašna
- **100 g**posnog margarina

Priprema

U toploj kiseloj vodi rastopiti kvasac sa kašicicom šecera, pa mu dodati so, ulje i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da se udupla. Zatim testo podeliti na tri jednaka dela, pa prvi deo razviti i premazati margarinom. Razviti i drugi deo, staviti preko prvog, premazati margarinom, a ostaviti malo margarina za kraj. Razviti i treci deo testa, staviti preko prethodna dva, pa sve još malo istanjiti oklagijom.

Iseci na trake, sa jednog kraja, ka drugom, po dužini, ali ne seci skroz do kraja na jednoj strani. Zatim krenuti sa motanjem od kraja koji nije isecen. Na fotografiji je najbolje objašnjenje.

Na kraju uvrnuto testo umotati u krug i staviti u okrugli kalup precnika 23-24 cm, na koji smo stavitli papir za pecenje. Premazati sa preostalim otopljenim margarinom, pa posuti semenkama po želji. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet