

Cvetna pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **30 gsvežeg kvasca**
- **9 kašikaulja**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **750 gbrašna**
- **150 gmargarina**
- **1 žumance**
- **po potrebitusam**

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku zajedno sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Brašno prosejati, dodati mu so, ulje i nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga na toploj da udvostruci zapreminu.

Zatim ga podeliti na cetiri dela i od svakog formirati loptu. Margarin penasto umutiti. Svaku od pripremljenih lopti rastanjiti u krug.

Krugove mazati umucenim margarinom i slagati jedan na drugi (samo poslednji krug ne treba mazati margarinom). Dobijeno testo još malo rastanjiti oklagijom.

Zatim iseci obruc širine oko dva prsta. Dobijeni obruc iseci na cetiri jednaka dela. Preostali krug iseci na osam jednakih trouglova.

Od delova obruca napraviti cetiri ružice i staviti ih u sredinu posude.

Od trouglova uviti kiflice. Zatim svaku dobijenu kiflicu preseći na polovinu i secenom stranom reati uz ivicu posude, a vrhom prema ružicama.

Pogacu ostaviti da odstoji oko pola sata i popuni tepsiju.

Zatim je premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet