

Cvetna pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** dlmleka
- **30** gsvežeg kvasca
- **9** kašikaulja
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli
- **750** gbrašna
- **150** gmargarina
- **1**žumance
- **po potrebi** susam

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku zajedno sa kašicom šecera i kašicom brašna. Brašno prosejati, dodati mu so, ulje i nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga na toplom 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 reži 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 zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet