

## **Suncokret pogaca (6)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **120 ml**ulja
- 2jajeta
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **100 g**margarina

#### **Za premaz:**

- **1**jaje
- malosemenki susama i lana

### **Priprema**

U mlako mleko izdrobiti kvasac sa kašicicom šecera i ostaviti da se razie. Zatim dodati ulje, jaja i so, pa sa brašnom umesiti testo. Ostaviti da naraste. Narašlo testo premesiti, pa odvojiti jedan komad i formirati lopticu, koja ide u sredinu pogace. Ostatak testa podeliti na dva dela, ali jedan deo da bude veci. Veci deo testa, podeliti na pet jednakih delova. Svaki deo razviti tanko, premazati sa otopljenim margarinom i slagati, jedan na drugi. Peti deo razviti malo više, pa ga preklopiti preko ona cetiri dela i podvuci ispod sva cetiri. Pažljivo premestiti u kalup (28 cm) koji se podmaže i pospe brašnom. Iseci na osam trouglova, ali ne do kraja. Svaki trougao izvijati napolje.

Ponoviti postupak i sa drugim, manjim delom testa. Staviti u kalup i pri secenju voditi racuna da se trouglovi razlistavaju izmeu prvih trouglova. Tu je fotografija za bolje objašnjenje.

U sredinu staviti lopticu testa, koju smo odvojili na pocetku. Pogacu ostaviti da odstoji dvadesetak minuta. Razbiti jedno jaje, pa cekicom premazati sredinu pogace, samo sa belancetom, a onda razmutiti jaje i premazati ostatak. Po sredini pogace posuti laneno seme, a okolo susam.

Rernu zagrejati na 200 C, a onda smanjiti na 180 i ubaciti pogacu da se pece. Peci dvadeset minuta na 180 C, pa smanjiti na 160 i peci još otprilike pola sata.

## Savet