

Suncokret pogaca (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **120 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** kocka kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 g** margarina

Za premaz:

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

Priprema

U mlako mleko izdrobiti kvasac sa kašicom šećera i ostaviti da se razide. 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 između 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 cetkicom 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