

Božićna pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** brašna
- **500 ml** mlijeka
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** kvasca

I još:

- **250 g** maslaca
- **50 g** sjemenki
- **1** žumance

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti glatko tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Tijesto podijeliti na 12 jednakih loptica, svaku razvuci u krug, premazati maslacem i redjati jednu na drugu. Zadnju ne mazati maslacem. Još malo istanjiti sve i saviti u rolat. Rolat sjeci na trouglove i redjati u pleh. Na sredinu staviti jednu lopticu. Ostaviti da fermentiše u plehu. Na kraju premazati umucenim žumancetom i posuti susamom i sjemenkama lana.

Peci na 200 C oko 45 minuta.

Savet