

# **Božicna 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 kašica**casoli
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**akovasca

### **I još:**

- **250 g**maslaca
- **50 g**sjemenki
- **1 žuman**ce

## **Priprema**

Od gore navedenih sirovina zamijesiti glatko tjesto 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**