

Lagana lisnata pogaca



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **150 g** mleka
- **100 g** vode
- **2** jajeta
- **100 ml** gustog jogurta
- **150 ml** ulja
- **100 g** putera
- **1** jaje za za premazivanje

Priprema

Zamesite testo: u mlakoj mesavini vode i mleka sa šećerom, rastopite kvasac pa umešajte u brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Dodajte jaja, jogurt i ulje. Umesite glatko testo da se odvaja od ruku. Podelite ga na pet lopti. Svaku razvijte u krug precnika 25 cm otprilike pa slažite jednu preko druge i svaku koru premažite puterom koji ste prethodno razmekšali. Sve sem poslednje. U centar kruga kažom utisnite mali krug. Odatle podelite pogacu na 8 trouglova. Svaki potom zarezite po sredini, ali ne do kraja. Pecite na 200 malo više od pola sata pa pokrijte alu folijom i dopecite još toliko pazeci da ne izgori.

Savet

Kore razvlaite na pek papiru i onda samo pogau prevucite na pleh u kome ete je pei.