Pogaca ruža (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **500 ml**mlijeka
- **250 g** margarina
- **1 kašika**soli
- **1 kg**brašna
- susam (za posipanje)
- **1** jaje (za premazivanje)

Priprema

U manjoj posudi sjediniti malo mleka, kašicicu šecera, kvasac i kašicicu brašna, pa promešati i ostaviti da nadoe.

U drugoj posudi umutiti jaja, ulje, so preostalo mleko i nadošao kvasac, pa postepeno dodavati brašno i mesiti sve dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe.

Testo razviti oklagijom, pa po njemu narendati margarin, a zatim ga rukom utrljati u testo svuda. Testo zatim uviti u rolat i seci cik-cak.

Kolutove poreati u okruglu tepsiju, podmazanu uljem ili staviti papir za pecenje i ostaviti da narastu 30 minuta najmanje. Nadošle kolutove premazati jednim jajetom, posuti susamom i peci dok ne porumene.

Savet

Kada se pogaa ispee preko tepsije staviti kesu i pokriti krpom da malo još omekša.Prijatno ;)