

Vaskršnja pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlijeka
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** kvasca

Za posipanje:

- **50 g** susam i lan
- žumance

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo naraste razvuci tijesto oklagijom debljine 1 cm i cašom vaditi krugove. Svaki krug premazati sa žumancetom i reati u okruglu tepsiju. Na sredinu staviti jaje i njega uviti u tijesto. Pogacu premazati umucenim žumancetu i ostaviti da ponovo naraste. Posuti sjemenkama.

Peci na 200 C oko 25-30 minuta. HRISTOS VASKRS!

Savet