# *Çiçek Poaça*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za tijesto:**

- **500 g**brašna
- **5 kašika**ulja
- **7 g**instant kvasca
- **120 g**šecera
- **prstohvat**soli
- **250 ml**toplog mlijeka
- **1**jaje

**Za premaz:**

- **1**žumance
- **1 kašika**mlijeka

**I još:**

- nutella (za fil)

## Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Podijeliti tijesto na dva dijela: Svaki dio razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi, pa cašom vaditi oblike. Na sredinu svakog parceta staviti nutellu, pa preklopiti. Zatim, formirati oblik, kao na fotografiji, pa redati u kalup, premazan puterom i posut brašnom (ili obložen papirom za pecenje).

Na isti nacin pripremiti i drugi dio tijesta, reati u kalup od rubova prema centru, dok se sastojci utroše. Ostaviti 15-tak minuta na toplom.

Pecnicu zagrijati na 180 C. Umutiti žumance i mlijeko, pa cetkicom premazati pogacu.

Peci na 180 C 15-tak minuta, pa na 170 C još nekih 20 minuta.

Pecenu pogacu, po ukusu, posuti prah šecerom!

## Savet