Posna fišek pogaca

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **35 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**mlake vode
- **100-150 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **120 g**posnog margarina
- **po potrebi**susam (za posipanje)

Priprema

Kvasac sa šecerom razmutiti u mlakoj vodi i ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Zatim umesiti meko testo od nadošlog kvasca i ostalih sastojaka (sem margarina). Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe i udvostruci zapreminu. U meuvremenu, margarin penasto umutiti.

Naraslo testo premesiti, pa odvojiti jednu malu lopticu. Razvaljati je oklagijom, premazati umucenim margarinom, uviti kao ružu i staviti u sredinu podmazane i pobrašnjene tepsije.

Testo zatim podeliti na devet loptica jednake velicine. Svaku lopticu razviti oklagijom u manji krug, premazati umucenim margarinom i reati jednu preko druge na tri mesta po tri razvucene loptice (poslednja razvucena loptica se ne premazuje margarinom, vec sa vrlo malo ulja). Tako se dobijaju tri naslagane gomilice testa.

Svako od tri dobijena testa razvuci na velicinu tepsije u kojoj ce se peci pogaca. Potom razvijeno testo iseci na cetvrtine.

Svaku cetvrtinu uviti u fišek- tako ce se dobiti 12 fišeka, koje potom treba poreati u tepsiju oko ružice.

Pogacu pokriti i ostaviti oko 20 minuta da naraste. Malo parce margarina otopiti i time premazati nadošlu pogacu. Po želji posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40-45 minuta.

Savet