

## *Tanka lisnata pogaca sa suncokretom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **0,5 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **30 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

#### **Premazivanje testa:**

- **80 g** svinjske masti
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** soli

#### **Posipanje:**

- **30-40 g** suncokreta nepečenog

### **Priprema**

Svinjsku mast sobne temperature, žumance i malo soli umutiti penasto viljuškom.

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadože.

U prosejano brašno izmešati so, dodati prašak za pecivo i ponovo izmešati, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem, jaje i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Odmah podeliti testo na 4 dela i oblikovati loptice. Prekriti i ostaviti 10 minuta.

Svaku lopticu na malo pobrašnjenoj površini rastanjiti oklagijom na velicinu tanjira.

Premazati prvu razvijenu koru umućenom mašću, prekriti je drugom korom, premazati, pa trecu koru staviti i premazati. Odozgo staviti cetvrtu koru, ali je na premazivati odmah. Premazivati tako da obod testa ostane slobodan u širini od 1 cm, da se bolje spoje ivice. Napakovano testo po celom obodu pritisnuti prstima i ostaviti oko 10 minuta da odstoji.

Radnu površinu malo posuti brašnom i oklagijom rastanjiti testo u veci kvadrat velicine pleha ili neki drugi oblik.

Prebaciti testo u pleh i premazati preostalom mašću odozgo. Malo narezati gornju površinu nožem i posuti nepećenim suncokretovim semenom.

Ostaviti kratko pogacu da naraste u plehu, dok se greje rerna.

Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumeni.

**Savet**