

Puž pogaca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2,5 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 dl** gustog jogurta, može grčki
- **oko 350-375 ml** tople vode

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malonemle** enog maka i susama
- **nekoliko** karanfilica

Priprema

Prosejanom brašnu dodati suve sastojke, promešati špatulom, staviti ulje i jogurt, i dodajući pomalo tople vode, umesiti elasticno testo. Pokriti ga i ostaviti da nadolazi. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, podeliti ga na deset delova, od kojih ce jedan biti veci, osam približno isti, a deseti, najmanji. Od najvećeg dela oblikovati kuglu i staviti na sredinu pleha obloženim papirom. Od osam istih komada testa formirati pantljike.

Svaku pantljiku savijati prema sredini, u suprotnim smerovima, s tim da cete jedan kraj saviti još jednom više, da bude deblji. Isto uraditi sa preostalim testom.

Sve "pužice" poslagati oko središnje kugle. Od najmanjeg dela testa formirati valjcice i postaviti ih izmeu pužica. Ostaviti pogacu da "odmori".

Nadošlu pogacu premazati umucenim jajetom, sredinu posuti susamom, a valjcice makom. U sredinu svakog "pužica" staviti po jedan karanfilic. Peci pogacu u zagrejanj rerni dok fino ne porumeni.

Savet