

Jogurt pogacice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 800 g** brašna
- **3** jajeta
- **1** kvasac
- **4 dl** jogurta
- **2 kašičice** soli
- **250 g** maslaca

Priprema

U brašno izgnjeciti kvasac, dodati maslac (treba da bude sobne temperature i izrezan na listice), dodati 3 žumanceta, jogurt i so. Ja prvo u 500 g brašna dodam 2 dl jogurta i ostale sastojke, a zatim postepeno dodajem još brašna i još jogurta dok mesim, onoliko koliko je potrebno (odokativno), dok mi ne bude dobro testo. Testo je gotovo kada se više ne lepi za prste.

Testo još jednom premesite na radnoj površini. Razvucite ga i vadite pogacice modlicom ili cašom.

Izmutiti belanca i premazati svaku pogacicu, posuti susamom, kimom ili zacinama po želji i na svaku staviti po malo soli. Ja stavim i malo kackavalja preko svake. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet