

Pogaca (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **50 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šecera

... i još:

- **1** žumance
- mleko
- miks semenki

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i nastaviti sa mešenjem sve dok testo ne postane elastično.

Testo prebaciti u podmazanu tepsiju, vel. 28 cm i formirati pogacu. Pokriti krpom i ostaviti da pogaca naraste.

Za to vreme uključiti rernu, da se zagreje, na 180 stepeni.

Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa posuti sa miksom semenki. Staviti da se pece.

Pecenu pogacu izvaditi iz tepsije, umotati u kuhinjsku krpu, ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet