

Pogaca (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1/2 kockice**kvaska
- **1**jaje
- **1**belance
- **50 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **2 kašicice**sol
- **2 kašicice**šecera

... i još:

- **1**žumance
- mleko
- miks semenki

Priprema

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати јаје, беланце, уље, со и припремљени квасац. Замесити тесто.

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

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

Za to vreme ukljuciti rernu, da se zgreje, 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