

Cvet pogaca (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1** belance
- **125 g** margarina
- **1/2 šoljice** ulja
- **50 g** brašna za posipanje

I još:

- **125 g** margarina

Za premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **malo** semenki od bundeve
- **malo** suncokreta
- **malolana**
- **malo** susam

Priprema

U mlaku vodu staviti kašicicu šećera, kašicicu brašna i kocku izmravljenog kvasca, ostaviti na nadoe.

Umutiti dobro dva jaja i belance, dodati so, ulje, omekšali margarin, nadošao kvasac i polovinu brašna. Dobro sjediniti sve sastojke pa postepeno dodavati ostatak brašna dok se ne dobije glatko, mekano testo. Ostaviti sat vremena prekriveno suvom krpom.

Nadošlo testo premesiti, ako je potrebno dodati još brašna da se ne lepi za ruke. Podeliti na 4 jufke.

Svaku jufku razvuci oklagijom, premazati omekšalim margarinom, stavljati jednu preko druge.

Posuti brašnom i razvuci testo oklagijom.

Vaditi krugove velikim, malim i najmanjim kalupom, ja sam koristila čaše i čašicu za rakiju. U podmazanu tepsiju reati prvo u krug velike, pa do njih manje i na kraju najmanje krugove u obliku cveta. Na velike krugove reati najmanje.

Premazati žumancetom i ukrasiti po želji semenkama i susamom. Peci u zagrejanj rerni na 170 C pola sata, dok ne porumeni.

Savet

Prijatno :)