

## **Puž pogaca (3)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **oko 750 g**brašna
- **400 ml**mleka
- **1 kašikasoli**
- **1 kašika šecera**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašikasirceta**
- **1 jaje**
- **2 dl**ulja
- **po potrebi** voda

#### **Za premaz:**

- **1 žumance**
- susam

#### **I još::**

- **200 g**margarina

### **Priprema**

Izdrobiti kvasac u toplo mleko sa kašikom šecera i ostaviti da zapeni. U posudu za mešenje sipati brašno i sve sastojke navedene za testo. Zamesiti testo tako da se ne lepi. Ukoliko je potrebno dodajte mlaku vodu. Umešeno

testo ostaviti da udvostruci velicinu. Kad je naraslo premesiti i podeliti na 6 jufki. Svaku jufku razvuci na velicinu tanjira i premazati margarinom. Poslednju ne mazati. Razvuci testo što šire i preseći na pola. Tako da sada možete da formirate dva velika rolata. Seci rolate na parcice oko 3 cm i reati u pleh. Premazati žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Pa nakon 20 minuta smanjiti na 180 još 15 minuta.

## Savet

Po meni najlepša pogaa. Savršena uz kajmak i ajvar.