

Pogacice sa cvarcima (14)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 dl** mleka
- **5 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Nadev:

- **300 gm** mlevenih cvaraka
- **po ukusu** soli
- **2 kašika** masti
- **1 čaša** pavlake

Priprema

Mleko smlaciti, pa mu dodati izmrvljen kvasac i kašičicu šecera. Ostaviti da fermentiše. Zatim dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Zatim na pobrašnjennoj površini testo razviti na prst debljine i premazati cvarcima u koje smo umešali pavlaku, mast i so po ukusu.

Testo preklopiti sa jedne strane.

Zatim sa druge strane...

I na kraju sa jednog i drugog kraja.

Pokriti i ostaviti da odmara 15 minuta. Nakon toga testo ponovo razviti i preklapati, ukupno tri puta. Zatim razviti na debljinu prsta, pa po vrhu blago zaseci nožem da se dobiju kockice.

Modlicom vaditi pogacice i slagati u pleh obložen papirom za pecenje.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci dok ne porumene.

Savet