

Masna cvet pogaca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600-650 g** brašna prosejanog
- **3 kašike** projnog brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **20 g** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **100 ml** vode

Za premazivanje:

- **2 kašike** masti
- **2 kašike** izdrobljenog sira
- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko sipati jednu kašičicu šecera, jednu kašičicu brašna, izdrobiti kvasac i promešati. Ostaviti desetak minuta da nadože.

U vanglu sipati nadošao kvasac, jaja, so, vodu, projno brašno, polovinu prosejanog brašna i dobro promešati, zatim postepeno dodavati ostatak i mesiti dok se ne dobije mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti 40 minuta prekriveno cistom krpom.

Na pobrašnjenu radnu površinu staviti testo, podeliti na 6 jufki i posuti brašnom.

Pomešati mast i sir.

Razvuci sve jufke oklagijom i premazati ih filom od masti i sira, sem poslednje.

Ostaviti malo prekriveno krpom. Zatim oklagijom razvuci koru lagano, ne pritiskati puno.

Preseci je nožem na osam delova.

Uvijati svaki deo sem poslednja dva.

Uviti ih u puž.

Najmanju staviti na sredinu tepsije, a ostale poređati okolo da izgleda kao cvet. Poslednje dve trake podeliti na pet delova i umotati u rolat.

Staviti rolnice u šupljine i malo pritisnuti prstima da bude iste visine kao cvet.

Premazati pogacu žumancetom, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni na 200 C dvadeset minuta, pa smanjiti na 180 i još malo zapeci dok ne dobije lepu boju.

Savet

Savršeno ide uz domaće varke, kajmak i sir. Prijatno :)