

Pogacica - pogaca



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **3 dl** mlake vode
- **2,5 dl** mleka
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** ulja
- **1 ravna kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **2 kašičice** ulja
- **50 g** margarina
- **po želji** susam - za posipanje

Priprema

Kvasac pomešati sa malo mlake vode, šećerom i 3 kašike brašna. Sacekati da malo nado?e. U posudu za mešenje sipati brašno. U sredini napraviti udubljenje u koje dodajemo nadošao kvasac, a zatim i ostale sastojke - so, 2 kašike ulja, mleko i ostatak mlake vode. Testo dobro izraditi rukama i ostaviti ga da odmori najmanje pola sata. Zatim ga premesiti i rastanjiti na debljinu 1,5-2 cm.

Pašom vaditi pogacice i reži ih u tepsiju tako što preklapamo jednu pogacicu preko druge.

Drugi krug pogacica reži u obrnutom smeru od prethodnog kruga. U sredini tepsije rasporediti preostale pogacice.

Ostaviti pogacu da nadože dvadesetak minuta.

Pomešati žumanac i dve kašičice ulja i time premazati nadošlu pogacu, a onda je posuti susamom. Na mestima gde se ivice pogacica spajaju staviti po kockicu margarina. Peci pogacu u rerni prethodno zagrejanom na 250 stepeni 15 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 10-15 minuta, dok lepo ne porumeni.

Savet

Izvuži iz rerne, poprskati pogaču sa malo hladne vode, uviti je u foliju, zatim u žestu krpu, staviti u najlon kesu i sačekati da se malo prohladi. Ovako pripremljena pogača je izuzetno mekana, zato - probajte.