

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 kašicica**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1 ravna kašicica**soli

Za premazivanje:

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

Priprema

Kvasac pomešati sa malo mlake vode, šecerom i 3 kašike brašna. Sacekati da malo nadoe. 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.

ašom vaditi pogacice i reati ih u tepsiju tako što preklapamo jednu pogacicu preko druge.

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

Ostaviti pogacu da nadoe dvadesetak minuta.

Pomešati žumanac i dve kašicice 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 zagrejanoj na 250 stepeni 15 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 10-15 minuta, dok lepo ne porumeni.

Savet

Izvui iz rerne, poprskati pogau sa malo hladne vode, uviti je u foliju, zatim u istu krpnu, staviti u najlon kesu i saekati da se malo prohladi. Ovako pripremljena pogaa je izuzetno mekana, zato - probajte.