

Pogacice sa cvarcima (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna T-500 meko
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2 dl** jogurta
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **500 g** cvaraka - mlevenih

Za premazivanje

- **1** Jaje

Priprema

U toplo mleko sa šećerom aktivirati kvasac potom dodati sve sastojke sem cvaraka i zamesiti mekše testo. Ostaviti testo da udvostruci svoj volumen.

Kada se testo udvostruci razvuci ga na 1 cm debljine premazati ga mlevenim cvarcima. Potom testo uviti kao knjigu. Desnu stranu prebaciti do pola pa levu stranu, pa donju i gornju stranu i okrenuti testo. Ostaviti da miruje 20 minuta. Ovaj postupak ponoviti 2-3 puta.

Razvuci testo na 1 cm debljine iseci na kocke i pore?atinu tepsiju. Ostaviti pola sata da nado?u. Premazati ih jajetom i peci na 220°C oko pola sata.

Savet

Poga?ice mogu da se pospu susamom.