

## Suncokret pogaca (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** so
- **1** čaša jogurta
- **3** jajeta
- **250 g** margarina
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** susama

### Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadođe. Umutiti 2 jajeta i 1 belance, pa dodati polovinu brašna, so, nadošli kvasac, jogurt, ulje i 125 g omekšalog margarina pa postepeno dodavajući preostalo brašno. Umesiti glatko testo. Ostaviti ga da nadođe. Testo podeliti na pet jednakih jufki i jednu manju. Razviti pet jufki-rezati jednu na drugu i premazivati ih razmekšalim margarinom, (petu ne mazati). Razviti okruglu koru i iseci 8 trouglova. Od trouglova praviti kiflice, a potom svaku preseći na pola i širim delom rezati u krug u uljem podmazan okrugli pleh). Od manjeg dela testa (ostavljenog sa strane) čašicom izvaditi sedam krugova i od njih formirati cvet na sredini pogace. Ostaviti da odstoji i kada testo popuni pleh. Pogacu premazati preostalim žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

### Savet