

Suncokret pogaca (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **20** gkvasca
- **150** mlmleka
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicaso
- **1** cašajogurta
- 3jajeta
- **250** gmargarina
- **2** kašikeulja
- **1** kašicicasusama

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. 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 nadoe. Testo podeliti na pet jednakih jufki i jednu manju. Razviti pet jufki-reati jednu na drugu i premazivati ih razmekšalim margarinom, (petu ne mazati). Razviti okruglu koru i iseci 8 trouglova. Od trouglova praviti kifle, a potom svaku preseći na pola i širim delom reati u krug u uljem podmazan okrugli pleh). Od manjeg dela testa (ostavljenog sa strane) cašicom izvaditi sedam krugova i od njih formirati cvet na sredini pogace. Ostaviti da odstoji i kada testo popuni pleh. Ppogacu premazati preostalim žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet