

Dobro jutro - Pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **3 d** mleka
- **2 kom** jajaja
- **50 ml** ulja
- **malosoli**
- **1 kaš** šećera
- **150 g** dobro jutro margarina
- **malosemenki** lana i susama

Priprema

U mlako mleko dodajte šećer, jedno jaje i 1 belance, sve sjedinite, dodajte kvasac, otopite ga, pa dodajte ulje. Brašnu dodajte so, promešajte i pripremljenom masom sa kvascem zamesite testo. Prekrijte folijom i na toplom mestu ostavite petnaestak minuta da naraste. Naraslo testo premesite, podelite u pet jufkica. Svaku razvijte što više možete i premažite margarinom. Zadnju ne premazujte. Razvijte, veliku koru i po sredini odsecite traku, kao na slici.

Dobijenu traku umotajte kao rolat i stavite je na sredini pleha ili podmazane šerpe u kojoj cete peci pogacu.

Od preostalog razvaljanog testa isecite 15 vecih trouglova. Oblikujte od njih kiflice. Deset zrakasto rasporedite u šerpi, ostale pet presecite po sredini i njima popuniti praznine izmedju kifli, širi kraj okrenite prema stranici šerpe, kao na slici.

Sredinu posuti lanenim semenom, a ostatak susamom, ostaviti pogacu da malo naraste i peci je u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Posle desetak minuta, temperaturu smanjiti na 180 i peci još petnaestak minuta dok pogaca porumeni.

Prekrijte je platnenom salvetom i ostavite da *odmori*.

Služite toplu.

Savet