

Lisnata pogaca na brzinu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna T-400
- **1/3 kesice** suvog kvasca
- **20 g** šećera
- **10 g** morske soli
- **80 g** margarina
- **2** jajeta
- **220 ml** mleka
- **1/2 cepa** jabukovog sirceta
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** kim
- **1 kašičica** susama

Priprema

U dublju posudu stavite brašno, ostavite malo za posipanje, i kvasac, šećer, so i sve izmešajte. Dodajte toplo mleko, umućena jaja, ostavite malo za premazivanje, jabukovo sirce i polovinu kolicine margarina. Mikserom, nastavci za testo, umutite testo da se dobije meko testo koje se odvaja od posude a ne lepi za ruke. Da li se testo lepi proverite tako što prstom pritisnite testo pa ako se lepi za prst potrebno je dodati još malo brašna. Umešeno testo posuti uljem i ostaviti na toplom nekih desetak minuta da se odmori. Testo izvadite na radnu površinu posutu sa malo brašna i lagano ga premesite. Podelite ga na 4 dela od kojih napravite 4 loptice. Svaku lopticu rukama razvucite u krug oblika manje okrugle tepsije. Namažite koru trećinom ostalog margarina. Postupak ponovite i sa ostalim korama i stavite ih jednu na drugu s tim što četvrtu koru ne premazujte ničim. Dlanom testo dobro pritisnite i oblikujte lepinju. Lepinju stavite u okruglu tepsiju obloženu papirom za pečenje i dodatno rukom poravnajte. Isecite lepinju na kocke. Premazite je ostatkom jaja i margarina i pospite mlevenim kimom i susamom. Dok se testo odmara uključite rernu da se zagreje na 200C stepeni. Stavite pogacu da se pece

i cim porumeni a to je za nekih 10-15 min pogaca je gotova. Izvadite je iz rerne i premažite sa malo margarina. Pokrite pogacu i ostavite da se prohladi. Poslužiti toplu pogacu izlomljenu na komade.

Prijatno!

Savet