

Pogacice, mekane kao duša



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** rastopljenog putera (margarina)

Za premazivanje pogacica:

- **1 žumance**
- **2 kašike** mleka

Za posipanje pogacica:

- miks semenki
- (susam, sirov suncokret i lan)

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, rastopljeni (i ohlaeni) puter ili margarin, jogurt, prašak za pecivo i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo i ostaviti da udvostruci,

svoju, zapreminu.

Uskiso testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na 16 jufkica. Svaku jufkicu oblikovati u pogacicu. Formirane pogacice reati u pleh, preko pek papira. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih posuti sa semenkama. Još jedanput, preko pogacica, preci cetkicom za premazivanje i na taj nacin se sprecava da semenke otpadaju, kada se pogacice ispeku.

Pecene pogacice izvaditi, prekriti krpom da se prohlade i poslužiti. Odavno nisam napravila ovako mekane pogacice, pa sam ih i nazvala, po našoj staroj izreci, da su mekane kao duša.

Savet