

Raspukli cvet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1** jaje
- **1** belance
- **1** kocka kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 ml** ulja
- **800 g** brašna

Za premazivanje:

- **100 g** sira za mazanje
- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **3 kašika** jogurta
- **10 g** susama
- **10 g** lana
- **10 g** seme suncokreta
- **10 g** seme bundeve
- **3 g** morske soli

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom i vodom, dodajte šećer i par kašika brašna. Ostavite par minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu stavite jaje, belance, so, ulje, isipati nadošli kvasac i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo pokrijte i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom velicine tepsije u kojoj ce se peci. Prvu premazati margarinom, dugu sirom, trecu margarinom, cetvrtu sirom i tako naizmenicno. Zadnju koru ne premazivati. Zaseci nožem pogacu na 8 delova, kao za kiflice, ali ne do ivice tepsije. Umutiti žumance sa jogurtom i premazati celu pogacu. Posuti morskom solju i na svaki iseceni deo posuti naizmenicno lan, susam, semenke bundeve, semenke suncokreta. Ostaviti 10-ak minuta da krene pogaca i peci na 190 C dok ne porumeni. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet