

Žu-žu pogaca (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1belance
- 400 mlmleka
- 1 kockakvasac
- 1 kašicicašecera
- 3 kašicice soli
- 3 kašikaulja
- 800 gbrašna

Za premazivanje:

- 1žumance
- 200 gmargarina
- 30 gsusama

Priprema

U mlako mleko, stavite kašicicu šecera, izmrвите kvasac, dodajte 3 kašika brašna, promešajte i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U vanglu staviti jaje, belance, ulje, so, polovinu brašna, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 2 lopte, jednu vecu i drugu manju. U šerpicu stavite margarin i razgrejte da može cetkicom da se maže.

Veci deo testa podelite na 5 delova i svaki premažite margarinom sem zadnjeg. Složiti jedan na drugi, poravnati

oklagijom i ubaciti u tepsiju 28 cm precnika, koju ste obložili papirom za pecenje. Poravnati testo do ivice tepsije. Preko sredine testa stavite malu cašu, a nožem preseći testo na 10 delova pocev od caše do ivice tepsije. Svaki deo testa preseći poprecno, preko sredine da može jedan kraj testa da se uvije 2 puta kroz prorez. Postupak ponoviti i sa ostalim delovima testa. Čašu izvucite i svaki deo vratiti ka spoljašnjem zidu tepsije.

Drugi, manji deo testa razviti oklagijom u veliki krug. Premazati margarinom pa smotajte u rolat, a onda jedan deo rolata preko drugi. Pustiti par minuta pa zatim razoklagijati na otprilike na 1 cm debljine. Nožem iseci kocke na oko 1x1 cm. Nepravilno poređati kocke po celoj pogaci, a ostatak margarina preliti preko cele pogace. Ostavite 10 minuta da krene, a zatim umutite žumanac, premažite pogacu i pospite susamom.

Pecite na 200 C oko 20 minuta i uživajte. Prijatno!

Savet