

Najmekša pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **180 ml** jogurta
- **1** dl vode
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **1 kašika** margarina za mazanje
- **180 g** kusele pavlake
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli

Za premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

Smlaciti vodu i jogurt, pa dodati šećer i izmrvljen kvasac. Ostaviti 5 minuta da nadoe. U posudu za mešenje staviti ulje, jaje, nadošao kvasac, promešati, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti, pa rastanjiti oklagijom na 5 mm debljine, a zatim modlom vaditi cvetove (može i drugi oblik, prečnik moje modle je 7 cm).

Pomešati jaje, margarin, pavlaku i so, da nema grudvica.

U nauljenu tepsiju reati cvet, na njega kašičicu fila, zatim preko fila opet cvet i tako u krug. U središnji deo staviti 5 cvetova premazati filom, pa od ostatka testa vaditi manje cvetice, poreati ih u sredinu (to može, a i ne mora). Ostatkom fila premazati celu pogacu, a zatim je premazati i umućenim žumancetom, pa posuti susamom i krupnom morskom solju. Ostaviti je u tepsiji 20 minuta da raste.

Peci u zagrejanj rerni na 160 C oko 20 minuta.

Služiti je prohladnu.

Prijatno.

Savet

Jako meka, ukusna i jednostavna (za napraviti) pogaa. Prijatno!