

## **Sunce pogaca (5)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **650 g**brašna
- **5 kašikas**vinjske masti
- **2**jajeta
- **250 ml**mleka
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **50 g**usama

### **Priprema**

U mlakom mleku razmutiti kvasac i šefer, pa ih ostaviti da odstoje oko 15 minuta. U dubokoj ciniji umutiti 1 celo jaje i jedno žumance i tri kašike svinjske masti. Dodati so, brašno i kvasac, pa umesiti glatko testo. Zamešeno testo ostaviti da naraste na toplom mestu oko 45 minuta. Testo premesiti i ponovo ga ostaviti da narasta oko 30 minuta.

Dobijenu masu podeliti na dva jednakaka dela, pa oklagijom reazvuci u dva jednakaka pravougaonika. Svaki pravougaonik premazati sa po kašikom masti.

Položiti ih jedan na drugi. Testo urolati, pa nožem iseci od 8 do 10 jednakih delova.

Posudu za pecenje premazati s malo masti, pa isecene delove poreati u krug i formirati pogacu. Svaki krug premazati umucenim belancetom i posuti susamom.

Ostaviti da narasta oko 15 minuta, pa peci oko 40-45 minuta u prethodno zagrejanoj pecnici na 190 stepeni.

### **Savet**