

Prolečni cvet



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **200 ml** vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **3 kašice** soli
- **3 kašika** ulja
- **1** jaje
- **900 g** brašna

Za premazivanje:

- **150 g** margarina
- **1** jaje
- **30 g** susama
- **10 g** lanenog semena
- **3 g** krupne morske soli

Priprema

Pomešati mlaku vodu sa mlekom, dodati šećer i izmrviti kvasac. U drugu posudu staviti polovinu pripremljenog brašna, so, ulje, jaje, isipati tečne sastojke i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 2 lopte. Svaku loptu podelite na 6 delova i svaki deo rastanjiti oklagijom. Margarin zagrejati i svaki deo premazati (najbolje cetkicom). Slagati jedan deo preko drugog. Zadnju koru ne mazati. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa.

Jedan deo rastanjiti oklagijom tanko, premazati margarinom i savijte u rolat. Rolat zaseci na parcice (kolutove) ali ne do kraja. Rolat saviti u krug i prebacite preko sredine pleha u kome će se peci, prethodno obloženim papirom za pečenje.

Drugi deo testa razviti u koru pravougaonog oblika na oko 5 mm debljine. Tockicom za testo iseci trake širine 1 cm, premazati margarinom i svaku traku urolati. Postaviti oko prvog testa sa razmakom. Ostavite najmanje 30 minuta da miruje testo.

Umutite jaje sa kašikom ulja pa premažite celu pogacu. Na središnji deo pogace stavite susam, a oko laneno seme. Pospite morskom solju i ostatak margarina prelijte preko pogace. Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 C i pecite još 15-ak minuta. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet