

Pogaca (11)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **99** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **150 g** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 dl** ulja
- **1 jaje**
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kocka** kvasca

Još:

- **1 jaje**
- **3 kašika** margarina za mazanje
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** chia semena

Priprema

U mlako mleko sa kašikom šećera, brašna staviti kvasac da nadože. U vanglicu sipati brašno pa dodati so, ulje, jaje, pavlaku, smlacen jogurt i nadošao kvasac. Mesiti testo. Kad je testo lepo umesi 10 do 15 puta testo sa visine baciti na radnu površinu da bi gluten proradio i pogaca bila vazdušastija. Ostaviti testo da udupla masu. Nadošlo testo razvuci pa premazati margarinom. Podeliti testo na tri lente pa svaku urolati. Isplesti pletenicu. Staviti u tepsiju koju smo podmazali margarinom. Oblikovati venac od pletenice. Ostaviti da udupla masu pa

premazati umucenim jajetom i posuti susamom i chia semenom.

Peci na 200°C dok ne porumeni. Pecenu pogacu staviti na rešetku prekriti vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi.

Savet

Brza i preukusna pogača.