

## 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**kakisele pavlake
- **1 dl**ulja
- **1**jaje
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kocka**kvasca

#### Još:

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

### Priprema

U mlako mleko sa kašikom šecera, brašna staviti kvasac da nadoe. 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 plenenice. 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 pogaa.