Moja pogaca (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **3 dl**mleka
- **450 g**brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicice**šecera
- **1**kasikica soli
- **2**cela jajeta
- **100 g**masti ili putera

Premazivanje:

- **200 g**putera
- **1**jaje
- **30 g**susama

Priprema

Izdrobiti kvasac u mleko i dodati kašicicu šecera. Pustiti kvasac da proradi bar 10 minuta. Za to vreme u vangli u kojoj ce te mesiti, umutiti jaja sa mašcu ili puterom i kašicicom soli. Dodati mleko sa kvascem i polako dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da odmara na toplom i tamnom mestu pola sata.

Kada je testo naraslo, izvaditi ga na radnu površinu i premešiti. Razvuci jufku što tanje i premazati sa puterom.

Zamotati u jedan veliki rolat.

Iseci na kriške debljine 3 cm.

Svaku krišku malo razvuci i umotati u spiralu pa uviti kao ružicu. Poreati u pleh i pustiti da nadoe. Tepsiju sam koristila precnika 28 cm.

Kada je nadošlo u tepsiji, premazati jajetom i posuti susam.

Peci na 200 stepeni dok dobro ne porumeni.

Savet

Prijatno :)