

## Krug pogaca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** jajce
- **150 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna
- **1 kašika** mleka
- **po želji** susam

### Priprema

U mlako mleko stavite izmrvljen kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadođe. Sjedinite belance i ulje, pa dodajte u mleko sa nadošlim kvascem. Sipajte so, a onda brašnom zamesite testo. Pokrijte i ostavite na toplom mestu 30 minuta.

Nadošlo testo razvucite na najmanje 1 cm debljine. Vadite krugove (8–9 cm) i slažite ih u puterom podmazanu tepsiju (28 cm) tako što preklapate polovinu prethodnog kruga. Ostavite da narasta dok se rerina ne zagreje. Sjedinite žumance i kašiku mleka, pa tom smesom premažite pogacu i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 °C / 25 minuta.

**Savet**