

Dekoratívna pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- kvasac
- 1 kašika šecera
- 1 kg brašna
- 1 kašika soli
- 3 jaja
- 1 belance
- 50 g susama

Priprema

Potopiti kvasac sa 1/2 l mleka, kašikom šecera i 2 kašike brašna.

U vanglici spremiti 1 kg brašna, 1 kašika soli, 3 jaja i jedan belanac zamesiti sa kvascem i ostaviti da nadoe.

Kada je testo nadošlo izruciti ga i razvuci koru.

ašom vaditi male krugove i u tepsiju reati polako jedan preko drugog, a u sredini staviti jedan veci krug. Premazati žumancetom posuti susamom i ostaviti da nadoe dok se rerna zagreje.

Peci na 250 C.