

Pogacice sa šafranom



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgbrašna**
- **1/2 kockicekvasca**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **130 mlvode**
- **100 mlmleka**
- **80 mljogurta**
- **50 mlulja**
- **1žumance**
- **1 kesicapraška za pecivo sa šafranom**

Za premazivanje:

- **1belance**

Priprema

U toploj mešavini vode i mleka, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje, žumance, pecivo sa šafranom i pripremljen, kvasac. Zamesiti testo.

Testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da uskisne.

Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjen, radni sto. Od testa napraviti veknu (samo ga rukom izvuci u

dužinu) i podeliti na devet delova. Od svakog dela, nauljenim rukama, napraviti pogacicu.

Napravljene pogacice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Kada pogacice narastu premazati ih, umucenim (viljuškom umutiit) belancetom, i staviti da se peku.

Kada pogacice porumene izvaditi pleh iz rerne i prekriti ga kuhinjskom krpom. Ostaviti da se pogacice prohlade, pa ih poslužiti.

Savet