

Rascvetale pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **50 ml** ulja
- **70 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna
- **30 g** putera
- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko dodajte izmrvljen kvasac, kašičicu šecera i kašičicu brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadođe. U mleko dodajte ulje, kiselu pavlaku i posolite.

Brašnom zamesite testo. Ostavite 30-45 minuta da nadođe.

Nadošlo testo podelite na 8 delova.

Uzeti prvi deo i na pobrašnjennoj površini razvuci u krug precnika oko 15 cm.

Premažite istopljenim puterom i urolajte od ivica prema sredini, oblikujte pogacice i prebacite u pleh obložen papirom za pečenje.

Na isti način napravite i preostale pogacice. Ostavite da narastaju dok se rerna zagreva.

Odozgo ih zasecite u obliku zvezde ili plusa. Pogacice premažite žumancetom i kašikom ulja, posolite, pospite susamom ili semenkama po želji.

Pecite na 200 stepeni 15-20 minuta.

Savet