

## *Pogaca Zlatni cvet*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **4 kašike** ulja
- **po potrebi** margarin

### **Priprema**

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šećer, so i ulje. Izmešati. Uz dodavanje brašna umesiti testo i ostaviti da se podigne. Podeliti testo na 15 kuglica i ostaviti da se udvostruce. Razviti jednu kuglicu i premazati je otopljenim margarinom. Isto uraditi sa drugom kuglicom. Razvuci trecu kuglicu i zaseci je na 8 delova (8 trouglova koji na široj strani ostaju spojeni. Prebaciti preko testa premazanog margarinom i uvrnuti svaki trougao nekoliko puta oko svoje ose. Spajati ih na sredini u jednu tacku. To je sredina pogace. 10 kuglica poređati u krug u tepsiji 26 cm. Preostace dve kuglice koje se razvuku i stave jedna preko druge. Premazati margarinom između. Iseci na 10 trouglova. Svaki trougao zaseci na široj strani i vrh provuci kroz tu rupicu. Tako se dobiju latice. Staviti ih između loptica u tepsiji. Testo za sredinu pažljivo staviti u tepsiju. Ostaviti na toplo da se podigne. Premazati razmucenim žumancetom i posuti susanom. Peci na 200 C.

### **Savet**