Pogacice sa cvarcima (22)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**kisele pavlake
- **oko 800 g**mekog brašna tip 400

Premaz:

- **300 g**pekarskih cvaraka
- **1**jaje

Priprema

U mlaku vodu dodati šecer i kvasac i sacekati desetak minuta da se zapeni. Dodavati redom ostale sastojke i umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke, ali je mekano. Prekriti ga krpom i ostaviti na toplom da udvostruci kolicinu.

varke držati na sobnoj temperaturi dok cekate da testo nadoe. Ako u sebi imaju krupne delove, odstranite ih.

Na radnoj ploci, pobrašnjenoj, razviti oklagijom testo debljine 0,5 cm.Preko ravnomerno razmazati cvarke i

testo presaviti tako da gornji deo testa savijete do polovine, a zatim donji deo spojite sa gornjim delom. Tako uraditi i sa levom i desnom stranom.

Ostaviti testo prekriveno 15 minuta. Zatim ponovo razviti oklagijom i još jednom premazati i saviti isto kao i prvi put. Opet testo stoji 15 minuta.

Nakon toga razviti testo na debljinu oko 1 cm i modlom ili casom vaditi pogacice. Slagati ih u pleh na pek papir i ostaviti ih prekrivene još 10 minuta.

Zagrejati rernu na 200 stepeni, premazati pogacice jajetom i peci ih dok ne porumene. Pre premazivanja možete zaseci tupom stranom noža pogacice po gornjoj površini. Mozete cvarke i posoliti i pobiberiti, ali moji cvarci su bili preslani tako da sam testo tek malo posolila.

Savet

Prohladjene pogaice možete zamrznuti i koristiti po potrebi. Miris peciva i varaka mami e vas da ih jedete, jedete i teško da e nešto pretei…