

Pogaca sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pogacu:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **1** žumance

Za premaz pogace:

- **1** belance
- **2 kašike** susama za posipanje

Priprema

U manjoj posudi pomešati kvasac sa šećerom i dodati 100 ml tople vode pa ostaviti da kvasac nadoe. Brašno i so dobro promešati, a zatim dodati kvasac, ulje, žumance i sa ostatkom vode zamesiti testo. Prekriti testo krpom i ostaviti da nadoe testo premesiti na tri dela. Oblikovati pletenicu i uviti je u krug.

U okrugli kalup za pečenje staviti pek papir premazati ga sa uljem i staviti pogacu da nadoe. Pogacu premazati sa belancetom posuti sa susamom.

Peci u ugrijanoj pecnici na 200°C 35 minuta.

Savet

Umesto susamam pogau možete posuti nekim drugim semenima.