

Pogacice (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo je potrebno:

- **1kg** mekog brasna tip-400
- **1k**vasac
- **2 kasicice** secera
- **2 kasicice** soli
- **500ml** mleko
- **200ml** ulja

Za posipanje

- **po potrebi** susama
- **prstohvat** soli
- **2** jajeta
- **po potrebi** putera

Priprema

U mlako mleko staviti kocku kvasca i 2 kašike šecera. Ostaviti na toplom dok se kvasac ne digne.

Kada se kvasac podigao staviti ulje, 2 kašice soli i brašno. Umesiti testo. Razvuci oklagijom testo na debljinu malog prsta i uzeti cašu sa željenim obimom i vaditi cašom krugove testa. Od testa koje ostane ponovo ga

zamesiti i ponovo vaditi krugove, ponavljati postupak dok ne potrošiti svo testo.

Pogacice ostaviti u toploj prostoriji da narastu (15-ak minuta). Kada su narasle porezati ih u pleh u koji ste stavili papir za pečenje, premazati ih umucenim jajatom, posuti ih sa susamo, i so staviti po želji. Parcence putera staviti na sredinu svake pogacice.

Staviti pogacice u zagrejanu rernu. Peci na temperaturi od 180°C, 30-ak minuta.

Savet

Najbolje je koristi brašno u naradžastoj kesi. Od ove mere dobija te 2-3 pleha pogačica, u zavistosti od dimenzije vašeg pleha. Uživaj te.