

Pogacice (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo je potrebno:

- **1kgmekog brasna tip-400**
- **1kvasac**
- **2 kasicicesecera**
- **2 kasicicesoli**
- **500mlmleko**
- **200mlulja**

Za posipanje

- **po potrebusama**
- **prstohvat soli**
- **2jajeta**
- **po potrebiputera**

Priprema

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

Kada se kvasac podigao staviti ulje, 2 kašicice soli i brašno. Umesiti testo. Razvuci oklagijom testo na debeljinu 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 poreati ih u pleh u koji ste stavili papir za pecenje, 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 pogaica, u zavistosti od dimenzije vašeg pleha. Uživaj te.