

Pogacice sa cvarcima (23)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **4** jajeta
- **1 kašika** soli
- **oko 1 dl** ulja
- **0,5 l** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **50 g** kvasca
- **po potrebi** mlake vode

Premazivanje:

- **300 g** topa od cvaraka
- **300 g** sitnih cvaraka

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i promešati, pa izmrviti kvasac i ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno dodati so i izmešati (da so ne doe u direktan dodir sa kvascem), napraviti udubljenje u brašnu, razbiti jaja, pa sipati ulje i mleko sa nadošlim kvascem. Zamesiti glatko, meko testo, po potrebi dodati mlake vode pri zamesivanju, pokriti krpom i ostaviti da naraste do udvostrucenja volumena.

Kada je testo naraslo, izruciti ga, bez premesivanja, na pobrašnjenu radnu površinu i rastanjiti oklagijom što

tanje.

Celu površinu testa obilno premazati tropom od cvaraka.

Preko tropa obilno posuti sitne cvarke i blago pritisnuti da se cvarci zalepe za trop, kako ne bi spadali pri prenošenju testa. Ukoliko trop ili cvarci nisu slani, posoliti po ukusu.

Nadeveno testo iseci na 8 istovetnih delova.

Na jedan deo testa stavljati drugi, na drugi treci, ukupno 7 komada, svaki sa premazanom površinom okrenutom na gore.

Poslednji, osmi komad testa pažljivo prevrnuti sa premazanom površinom na dole.

Naslagano testo prekriti krpom i ostaviti da naraste oko 20 minuta.

Kada je testo naraslo, rastanjiti ga oklagijom, pazeci da se slojevi ne poremete, a istovremeno vodeći računa da se dobije pravilan oblik testa, kvadratni ili pravougaoni.

Oštrim nožem iseci testo na kvadrate željene velicine (8x8 cm).

Pogacice slagati u ovlaš podmazan pleh sa vrlo malim razmakom.

Svaku pogacicu odozgo premazati sa malo tropa i gornju površinu malo nareckati nožem.

Prekriti pleh i ostaviti da pogacice narastaju oko 20 minuta.

Peci u zagrejanj rerni na 180C oko 15-20 minuta, zavisno od debljine pogacica, da lepo porumene.

Savet