

Pogaca Ruža (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **2** dlvode
- **800** gbrašna
- **40** gsvežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**solli
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250** gmargarina
- **po želji**susam

Priprema

Sjediniti 1 dl mleka, 1 dl vode i kvasac. Toj smesi dodati po kašicicu šecera i brašna, promešati i ostaviti da nadože. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, pa dodati 2 jajeta i jedno belance, kašicicu soli, preostalo mleko i vodu i sve promešati. Postepeno dodavati preostalu polovinu brašna u koju je umešan prašak za pecivo. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude.

Umešeno testo podeliti na pet delova, pa pokriti i ostaviti da narasta na toplom mestu oko 15 minuta. Margarin penasto umutiti. Nadošlo testo uz pomoc oklagije istanjiti u oblik okrugle tepsije u kojoj ce se pogaca peci.

Istanjene kore premazati margarinom, pa cetiri poređati jednu preko druge.

Ovako složeno testo iseci na 16 jednakih delova, tako da se dobiju trouglovi.

Vrh svakog trougla saviti ka ivici tepsije.

Preostali deo testa premazati margarinom, urolati, a potom iseci na 10 manjih rolata i staviti u sredinu pogace. Ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Zatim pogacu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet