

Lisnata pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna + 3 kašike
- 4 jajeta
- 125 g putera + komadic (50 g)
- 50 g kvasca
- 2 caše kisele vode
- 200 g mlakog mleka
- prstohvat šecera
- 1 belance
- 1 žumance
- susam za posipanje

Priprema

50 g kvasca, prstohvat šecera, 3 supene kašike brašna, dobro izmešati. U to dodati 200 g mlakog mleka i pustiti da nadodje.

Nadošao kvasac, zamesiti u glatko testo srednje mekoce i pustiti da nadodje 1 sat. Posle toga premesiti i testo podeliti na 4 dela, ostaviti da se odmara 30 minuta. Testo razviti i na njega staviti omekšao puter.

Razvijeno testo smotati u pismo. Tako uraditi i sa ostala 3 dela. Testo, (pogacu) premazati neumucenim belancetom i posuti susamom.

Peci u vreloj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta, pa smanjiti rernu na 180 stepeni i peci još 15 minuta. Prijatno!