

Pogaca sa puterom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **80 ml** ulja
- **1** žumance
- **550 g** brašna

Za premaz razvijenog testa:

- **100 g** putera

Za premaz nepecene pogace:

- **1** belance

Priprema

U veću miks posudu staviti polovinu brašna dodati kvasac, so, šećer, žumance ulje pa sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo uz dodavanje preostalog brašna. Testo ostaviti da nadodje. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 lopte iste težine. Lopte ostaviti da nadođu 15 minuta. Radnu površinu posuti sa brašnom, a svaku lopticu razviti i premazati sa puterom fFormiati valjak i iseci ga na parcad. Na pek papir u tepsiju složiti isecene kružice. Premazati ih sa neumucenim belancetom pa ostaviti 10 minuta da nadođu. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet