

Kroasan pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 d**lmleka
- **2 dl**jogurta
- **1**kvasac
- **2**jajeta
- **1 kg**brašna
- **malo**šecera
- so
- **250 g**margarina

Premaz:

- **1**jaje
- susam
- lan

Priprema

U dublju posudu pomešati brašno, šećer i so. Kvasac otopiti sa malo mlakog mleka pa umešati u brašno, doliti jogurt i sve zamesiti sa mlakim mlekom (po potrebi dodati još mleka) da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 14 jednakih jufki. Svaku jufku malo razvuci oklagijom. Na jufku narendati margarin, staviti preko drugu pa opet narendati margarin i tako do sedme na kojoj se ne renda margarin. Postupak ponoviti još jednom sa preostalim sedam jufki. Obe jufke rastanjiti oklagijom što tanje pa seci trouglove i urolati ih. Sedam kroasana porežati u krug u predhodno postavljen papirom pleh. ?etiri kroasana iseci na pola pa jednu polovinu staviti u sredini kruga, a

ostatak izme?u ivica kroasana. Potom devet kroasana pore?ati uz ivicu pleha. Ostaviti tako da još malo naraste potom umutiti jaje pa sa njim premazati svaki kroasan i posuti lanom i susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci kroasane dok ne porumeni.

Savet