Cvet pogaca (9)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **100 ml**mlake vode
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**mleka
- **150 ml**ulja
- **45 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **600 g**brašna
- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **3 kašicice**susam
- **2 kašicice**lan

Priprema

Sjedinite mlaku vodu i jogurt, a u drugoj ciniji mlako mleko i ulje. Kvasac podelite na dva dela i dodajte u obe cinije.

Ostavite 10 minuta, a zatim sjedinite. Dodajte so i brašnom zamesite testo. Ostavite da testo naraste 30-45 minuta. Testo podelite na 2 jednaka dela. Od jednog dela odvojiti još jedan manji deo.

Najveci deo testa podelite na 4 loptice. Loptice razvucite i premažite margarinom i slažite jednu na drugu, sem poslednje, koju ne premazujete. Oklagijom razvucite u veci krug i podelite na 8 trouglova.

Svaki trougao po sredini zasecite. Uži deo testa dva puta provucite kroz iseceni deo. Od šireg dela krenite sa uvijanjem testa.

Složite u krug, u podmazanu tepsiju velicine 28 cm.

Drugi deo testa podelite na 8 loptica i složite u tepsiju.

Od poslednjeg najmanjeg dela odvojte testo velicine ping pong loptice. Ostatak testa podelite na 2 dela i razvucite oklagijom. Jedan krug premažite margarinom, a zatim preko njega složite drugi razvuceni krug. Isecite isto na 8 trouglova i ponovite postupak secenja i provlacenja kao kod prvog dela.

Slažite izmeu loptica sa širim delom prema sredinu, a zatim u centar stavite onaj najmanji odvojeni deo testa.

Ostavite najmanje 30 minuta na toplom, a zatim premažite umucenim jajetom i pospite susamom i lanom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 35 minuta.

Savet