Lisnata pogaca (14)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**magarina - sobne temerature
- **700-800 g**brašna
- **3-4** jajeta
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1-2 kašike**ulja
- **1** žumace
- **malo** susama

Priprema

Margarin izaditi par sati pre spremanja da bude na sobnoj temperaturi. Razmutiti kvasac u malo mlake vode (180ml) dodati kašicicu šecara i soli i ostaviti da naraste. Oko polovine pripremljenog brašna staviti u vanglu, dodati jaja i po ukusu malo soli, dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo, brašno dodavati po potrebi i dodati kašiku il dve ulja, premesiti testo i ostaviti da naraste.

Kada je testo nadoslo, prebaciti ga na radnu povrašinu, posuti brašnom i premestit testo, pa ga razvuci u veci krug i premazati omekšalim margarinom, pa preklopiti i blago premesiti i opet razvuci u srednji krug i premazati margarinom. Ponoviti postupak par puta. Ja ponovim 4 puta, a peti put (poslednji) razvucem u što veci krug, premazati margarinom pa uviti u rolat. Rolat rukama razanjiti pa ga iseci na kolutove željene velicine i reati u pleh (premazan uljem i posut brašnom), poreati u krug jedan kolut uz drugi, premazati žumacetom i posuti susamom. Ostaviti dok se rerna zagreje na 200 C, ubaciti pogacu i smanjiti na 180 C pa peci oko 30-40 minuta. Prijatno!

Savet

Kada ostavljate testo da naraste, ja stavim na radijator.