

Kroasan pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**mleka
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 pakovanj**esvežeg kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **250 g**margarina

Još:

- **1** žumance
- **mal**oulja
- **po želj**isusama

Priprema

U malo toplog mleka staviti kocku svežeg kvasca zajedno sa šećerom i malo brašna i ostaviti da nadoe. U dubljoj posudi prosejati brašno, dodati mu jaja umucena sa kiselom pavlakom, so i nadošli kvasac. Sve zamesiti sa mlakim mlekom. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 14 jednakih loptica. Svaku lopticu malo razvuci oklagijom. Zatim na nju narendati zamrznuti margarin, staviti drugu razvucenu lopticu, ponovo preko narendani margarin.

Tako ponavljati do sedme (preko nje ne treba rendati margarin). Postupak ponoviti i sa sedam preostalih loptica.

Zatim obe gomilice testa rastanjiti oklagijom u što manju koru, seci je na trouglove i motati ih. U okruglu tepsiju reati kiflice u krug, ali da se ne dodiruju jer ce tokom pecenja narasti.

Nekoliko kiflica preseći na pola i staviti tako da preseceni, tj.širi deo ide nagore, a uža sa donje strane. Isecenim kroasanim popuniti celu unutrašnjost tepsije. Zatim pripremljenu pogacu ostaviti da još malo naraste.

Premazati je umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanj na 250 stepeni u pocetku; a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci pogacu dok ne porumeni.

Savet