

Pogaca snop žita



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 3 dl mleka
- 2 dl kisele vode
- 1 kockica svežeg kvasca
- 50 g margarina
- 3 jaja
- 1 žumance
- 1 belance
- semenke po želji

Priprema

1 kg brašna, 3 dl mleka, 2 dl kisele vode, kockica svežeg kvasca, 50 g margarina, 3 jaja i 1 žumance. Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 1 sat. Testo podeliti na dva dela.

Prvi deo testa razviti i oblikovati, kao pecurku. Od ostatka testa, napraviti male kockice i složiti na širi deo pecurke.

Drugi deo testa razviti, iseci trake i složiti na uži deo pecurke. Napraviti jednu pletenicu i staviti preko testa. Namazati belancetom, posuti semenkama i osoliti.

Peci 25 minuta na 200 stepeni i još 15 minuta na 150 stepeni. Prijatno!