

Domaca pogaca ruža



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** prosejanog brašna
- **1,5 kašicica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **3 kašike** ulja
- **150 ml** mlekog mlaka
- **150 ml** mlake vode

Premaz:

- **1** žumance
- **2 kašike** vode

Priprema

Izmešati brašno, šećer, so i kvasac, pa dodati mlako mleko pomešano sa vodom mesiti testo muteci varjačom. Potom dodati ulje i dalje mesiti dok se ne dobije glatko testo. Gde se stvaraju mehurici. Pokriti krpom testo staviti na toplom mestu 15-20 minuta. Potom testo podeliti na 7 delova i od svakog napraviti lopticu. Loptice testa poslagati u okrugli pleh precnika 26cm postavljen papirom za pecenje, praveci razmak između svake loptice. Umutiti žumance sa 2 kašike vode, pa premazati testo pa ga ostaviti da odmara još 10-ak minuta. Peci u unapred zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Ja sam pekla u sporetu na drva i trebalo mi oko 45 minuta. Jaja su domaca pa taking lepo žuti.

Savet

Gotovu pogaču uviti u suhu krpu da malo omekša.