

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** šecera
- **3 kašike** ulja
- **150 ml** mlekovog mlaka
- **150 ml** mlike vode

Premaz:

- **1 žumance**
- **2 kašike** vode

Priprema

Izmešati brašno, šecer, so i kvasac, pa dodati mlako mleko pomešano sa vodom mesiti testo muteci varjacom. Potom dodati ulje i dalje mesiti dok se ne dobije glatko testo. Gde se stvaraju mehurici. Pokriti krpm testo staviti na topлом mestu 15-20 minuta. Potom testo podeliti na 7 delova i od svakog napraviti lopticu. Optice testa poslagati u okrugli pleh prečnika 26cm postavljen papirom za pecenje, praveci razmak izmeu 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 pogau uviti u suvu krpu da malo omekša.