

Krug pogaca (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 ravne kašičice** soli
- **200 ml** mlakog mleka
- **200 ml** mlake vode
- **250 g** margarina
- **100 ml** ulje
- Za premazivanje:
- **1** jaje

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, dodati šećer, 2 kašike brašna, izmešati i ostaviti da nadođe. U dublju posudu usuti brašno, dodati so, izmešati, zatim dodati mlaku vodu, ulje i nadošli kvasac te zamesiti meko testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo...

...izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti...

...te oklagijom razviti u veliki krug.

Premazati omekšalim margarinom (160 g margarina)...

...te urolati.

Iseci na 9 delova.

Svaki deo poređati uspravno u duboku posudu (ili kalup za pečenje).

Ostaviti da naraste i napuni posudu (kalup). Premazati umućenim jajetom i nanati rendani margarin (90 g margarina).

Peci na 200 stepeni oko 40 minuta (ukoliko je potrebno smanjiti temperaturu tokom pečenja na 180 stepeni).

Savet

Probajte, veoma je ukusna. Prijatno.