

Cvet pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 svež kvasac
- 1 šaka šecera
- 2 dl mleka
- 2 jajeta + žumance za premaz
- kim
- lan
- susam
- margarin za mazanje korica

Priprema

Od navedenih sastojaka, zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom, da se odmara. Kad naraste, podeliti na 2 jednake kugle. Od prve kugle odvojiti 5 jufkica i razvuci korice, velicine tacne.

Premazati ih margarinom i razvuci koru velicine pleha. Zarezati nožem od sredine prema krajevima, ali ne sasvim, i vratati latice.

Drugu kuglu podeliti na 2 dela, s tim da jedan bude manji. Sa vecim delom ponoviti prethodni postupak, ali latice vratati izmedju prvih.

Od manjeg dela rastanjiti koru i ubaciti u sredinu pleha. Premazati celu pogacu žumancetom, prve latice posuti kimom, druge susamom, a sredinu lanom.

Ostaviti pogacu da još malo odmara. Peci na 220 stepeni.