

Pogacice (13)



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **200 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1,5 kašice** soli
- **1** jaje
- **1** belance

Za premazivanje pogacica:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka
- **1 kašica** ulja

Priprema

U, toplom, mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt, jaje, belance i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu. Uz, minimalno, dodavanje brašna umesiti mekano, elasticno, testo, koje se ne lepi za ruke.

Umešeno testo prebaciti u, nauljenu, vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da udvostruci, svoju,

zapreminu. Uskiso testo izruciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu, formirati ga u oblik valjka i podeliti na 13, jednakih, delova (ako želite vece pogacice, testo podelite na manji broj delova).

Od svakog dela formirati jufkicu i poreati ih u pleh, preko pek papira. Napravljene pogacice ostaviti da narastu. Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

Pecene pogacice izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet