

Pogaca sa kiselom pavlakom (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- 250 ml mleka
- 1 kašičica šećera
- 40 g kvasca
- 1 jaje
- 100 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 550 g brašna

Prvo premazivanje:

- 30 g putera
- 50 g kisele pavlake

Drugo premazivanje:

- 1 jaje
- po želji susam

Priprema

U toplo mleko stavite izmravljen kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac naraste. U drugi sud sipajte sjedinite jaje, ulje i so.

Dobro promešajte pa dodajte mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo. Pokrijte strec folijom i ostavite 30 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo podelite na dva jednaka dela. Prvi deo razvucite u krug, oko 30 cm. Premažite ga puterom, a onda preko i kiselom pavlakom.

Drugi deo takoe na isti nacin razvucite u krug i stavite preko pavlake. Oklagijom malo razvucite, pa isecite na 16 trouglova ili na 12 ako želite vece kifli.

Tepsiju (28 cm) podmažite puterom/margarinom. U sredinu stavite 5 kifli.

Okolo one preostale.

Ostavite na toplom još oko 30 minuta da pogaca narasta, taman i dok se rerna lepo ne zagreje na 220°C. Pogacu premažite umucenim jajetom i pospite susamo, belim i crnim.

Pecite na 220°C 5-6 minuta, pa smanjite na 180°C i pecite još 17-18 minuta.

Savet