

Pogacice sa cvarcima na drugi nacin



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca ili 1/2 kockice svežeg
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1** jaje za premazivanje
- **1 kašika** masti
- **250-300 g** samlevenih cvaraka

Priprema

Kvasac potopiti u toplo mleko sa šećerom pa kad nadoe umesiti testo sa ostalim sastojcima (bez masti i cvaraka). Ostaviti testo 45-50 minuta da naraste.

Narašlo testo premesiti na malo brašna i tanko razvuci. Premazati polovinu testa sa mlevenim cvarcima u koje je umešana mast.

Preklopiti testo da pokrije namazanu polovinu.

Malo razvuci pa opet premazati samo polovinu testa.

Preklopiti pa opet malo razvuci testo i namazati polovinu.

Postupak ponavljati dok ima cvaraka. Ja sam premazivala i savijala cetiri puta.

Testo razvuci na debljinu od 1 cm.

Iseci testo na željeni oblik i reati u pleh obložen peki papirom. Ostaviti da odstoje 15-20 minuta dok se rerna ne zagreje na 200'C. Premazati pogacice umucenim jajetom pa staviti ih u rernu da se peku.

Smanjiti temperaturu odmah na 180'C i peci pogacice 20-25 minuta da porumene.

Ostaviti ih bar desetak minuta da se prohlade pa služiti.

Savet

Pogaice su izvanredne emu doprinosi ovaj nain mazanja i savijanja testa. Videla sam ga nedavno na tv-u i podsetila se da sam nekad na isti nain pravila i domae lisnato testo. Na slici se vidi kako su se pogaice razlistale. Što više premaza (i varaka) i savijanja to više listanja. Pogaice su zaista odline.