

## **Lisnata pogaca (2)**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 250 ml mleka
- 2 jajeta
- 25 g kvasca
- 125 g margarina
- 1/2 kašicice soli
- na vrh noža šecera

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- 1 žumance
- 1 kašika mleka
- susam
- lan

### **Priprema**

U mlako mleko staviti šecer, kvasac i malo brašna promešati i ostaviti da nadodje. U vanglici izmešati jaja i so, dodati mleko sa nadošlim kvascem i sa ostatkom brašna zamesiti testo. Testo razvuci oklagijom staviti komade margarina i preklopiti ga kao pismo.

Opet testo razvuci u provobitan oblik, staviti margarin i preklopiti kao prvi put i postupak ponoviti 5 do 6 puta.

Sada od testa odvojiti malo za lopticu za sredinu pogace. Ostatak testa razvuci, premazati margarinom i urolati. Testo secite koso u cik-cak, tako da jednom uži deo, (1cm) bude gore, a onda sledeći put dole. Dno teplije velicine 25 cm obložite papirom za pecenje, a ivice premažite margarinom.

Stavite prvo centralni deo, a onda poslažite iseceno testo u krug, sa užim delom prema centru. Pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na topлом mestu, dok ne naraste. Pogacu premažite žumancetom i srednji deo pospite lanom, a okolo susamom.

Rernu zagrejte na 200°C i pecite pogacu 10 minuta, a zatim smanjite na 180°C i pecite dok ne porumeni.

Gotovu pogacu izvadite iz tepsije, uvjijte u cistu krpu i ostavite da malo odstoji pre služenja.