

Rolat pogaca sa maslacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **50 g** sveži kvasac
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** so
- 2 jajeta
- **500 g** brašna
- **150 g** putera ili margarina
- **1 kašik** mleka
- **1 kašik** susama

Priprema

Kvasac, šećer i kašičicu brašna dodajte u mlako mleko, promešajte pa ostaviti da kvasac nadođe. U posudu sa brašnom dodati nadošli kvasac, ulje, umucena dva belanca i jedno žumance (jedno ostaje za premazivanje pogace) i so. Zamesiti testo pa ga ostaviti oko pola sata da se udvostruci (činiju pokriti krpom ili providnom folijom na toplom).

Nadošlo testo na pobrašnjennoj radnoj površini oblikovati najpre rukama, a onda i oklagijom u pravougaoni oblik.

Testo premazati sa 150 g omekšalog maslaca.

Urolajte premazano testo, pa rolat isecite na 8 jednakih delova (ukoliko želite drugi oblik pogace možete iseci i

veći broj rolata).

Rolate porežati u podmazanoj tepsiji, pritisnuti dlanovima malo rolate i ostaviti još jedno pola sata da naraste.

Umutiti žumance i kašiku mleka pa premažite pogacu, preko posuti susamom i na svaki rolat dodati po malo parce maslaca.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet