

Pogaca ruža



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1** kocka kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **2** belanceta
- **1** žumance
- **550 g** brašna
- **3 kašike** maslaca

Premaz:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **po izboru** semenke

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i posuti sa šećerom. Ostaviti deset minuta. Potom dodati umucena belanca, žumance, ulje, so i sa brašnom zamesiti testo. Pokriti i ostaviti pola sata. Na pobrašnjenu površinu izruciti testo, samo blago pritisnuti rukama, ne treba da se premesi. Razviti u pravougaonik i premazati maslacem. Urolati po dužoj strani, pa iseci na osam delova. Podmazati pleh (30 cm) sa malo maslaca, pa složiti krugove testa. Pokriti i ostaviti da stoji pola sata.

Zatim premazati žumancetom koje razmutimo sa kašikom mleka. Posuti semenkama po želji. Na svaki krug staviti po malo maslaca.

Peci u rerni zagrejanj na 230 stepeni, 5 minuta. Potom smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 20 minuta.

Savet

.