

Aromaticna pogaca (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **45 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **180 g** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **800 g** brašna
- **200 g** margarina
- **3** cenabelog luka

i još...

- **malosemenki** lana
- **malosusama**
- **malocia** semenki

Priprema

U mlako mleko dodajte kvasac, šećer i kašikicu brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe. Nakon tog vremena dodajte 2 belanca, jedno žumance, pavlaku i so.

Brašnom zamesite testo.

Ostavite 30 minuta da narasta.

Zatim podelite testo na 4 dela.

Svaki deo posebno razvucite u pravougaonik i premažite margarinom.

Urolajte i isecite na 2-3 cm širine.

Slažite u podmazanu tepsiju velicine 30 cm s tim da treba da krenute od spoljne ivice i reate u krug.

Kada popunite spoljni krug nastavite sa reanjem sledeceg reda u krug tako da dobijete kao latice cveta i tako dok ne doete do sredine. Reajte tako da od gore bude gornja strana rolata. Kada doete do centra kruga onda obrnite tako da lisnati deo rolata bude okrenut na gore.

Ostavite da narasta 30 minuta.

Sjedinite žumance i 1 kašiku mleka pa time premažite pogacu. U 50 gr istopljenog margarina dodajte 3 cena belog luka iseckano na sitno. Poprskajte pogacu a onda pospite susamom spoljni krug, lanom središnji deo pogace i cia semenkama sredinu kruga.

Pecite na 220 stepeni oko 25 minuta.

Savet