Domace pogacice

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**mekog brašna tip 400
- **200 ml**toplog mleka
- **200 ml**tople vode
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **200 ml**ulja
- **200 g**margarina sobne temperature

Još:

- **1**žumance za premazivanje
- **1 kašicica**ulja
- **1 kašicica** vode
- susam za posipanje

Priprema

Pomešati mlako mleko i mlaku vodu, zatim dodati izmrvljeni kvasac u mleko i vodu, dodati šecer i ostaviti nekih 5 minuta da odstoji. Nakon 5 minuta dodati so, ulje, brašno i zamesiti testo da bude mekano. Testo ne mora da stoji da bi naraslo, može se odmah raditi sa njim. Razvuci testo što tanje u pravougaonik i na testo naseckani trecinu margarina koji je odstojao nekih sat vremena na sobnoj temperaturu. Testo spakovati kao pismo u pravougaonik i ostaviti da odstoji 10 minuta. Nakon što je odstojao ponoviti isti postupak još dva puta.

Nakon premazivanja testo rastanjiti na debljinu od oko 1 cm, seci kvadrate željene velicine i prebaciti u podmazan pleh.

Žumance umutiti sa vodom i uljem i premazati testo, posuti susamom i peci na 200 stepeni oko 20 minuta dok fino ne porumeni. Služiti toplo uz jogurt ili neki namaz.

Savet

Testo ne mora da stoji izmeu premazivanja, ali je lakše za rad, mekše, ukus je isti.