

## *Ruža pogaca*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **20** gsvežeg kvasca
- **50** gbrašna
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 dl**mleka

### **Za testo:**

- **50** gmargarina
- **50** mlulja
- **450** gbrašna
- **1,5 dl**jogurta
- **1 kašicica**soli

### **Za premazivanje:**

- **1**jaje
- **po želji**susam

## **Priprema**

U dubljoj posudi pomešati 20 g kvasca, 50 g brašna, 1 kašicicu šecera i 1,5 dl mlakog mleka, ostaviti da stoji 10 minuta. Dodati otopljen maslac u ulju, tekuci jogurt, brašno i so pa umesiti testo. Izra?eno testo pokriti

providnom folijom i ostaviti da naraste 45 minuta. Nakon toga, testo premesiti pa podeliti na 8 delova.

Na pobrašnjenoj podlozi svaku loptu testa razviti u obliku kruga velicine tanjira. Slagati krugove jedan na drugi sa razmakom.

Sve zajedno zamotati pocevši odozgo prema dole.

Kada je testo zamotano uviti u spiralu.

Staviti na papir za pecenje pa premazati ga umucenim jajetom i posuti susamom.

Ostaviti tako da miruje 30 minuta. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**