

Cvet pogaca (10)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **500 g** margarina
- **1/2** kašice ulja
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **po želji** susam
- **po želji** seme lana

Priprema

U čašu staviti kvasac, kašičicu šećera, kašičicu brašna, sipati vodu i ostaviti da nadoe. U posudu sa brašnom staviti so, ulje, 1 jaje i 1 žumance i nadošli kvasac i zamesiti testo i ostaviti 30 minuta da naraste. Testo premesiti i podeliti na dva dela. Razvaljati testo oklagijom, vaditi čašom krugove, 3 komada reati jedan preko drugog premazivajući ih rastopljenim margarinom. Uzeti krug presaviti na pola i po sredini zaseci, tako uraditi i sa druge strane i slagati u tepsiju 28 cm precnika. Na isti način uraditi i sa drugim redom. Od ostataka praviti male loptice i stavljati u sredinu cveta. Pogacu ostaviti 30 minuta da naraste, premazati umućenim belancetom. U sredini cveta sipati malo semena lana, a okolo susam. Peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet