

Pogacice - mekane kao pamuk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **560 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **50 ml** maslinovog ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 ašika** šecera
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance

Za premazivanje pogacica:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka
- **1 kašičica** ulja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, jaje, belance, jogurt, maslinovo ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i, uz minimalno dodavanje brašna, mesiti testo dok se ne dobije elasticno, mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo formirati u oblik lopte i vratiti u vanglicu.

Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste.

Uskiso testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu, izdužiti ga u oblik valjka i podeliti na 10 jednakih delova. Od svakog dela oblikovati pogacicu. Pogacice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Staviti da se peku.

Pecene pogacice izvaditi iz rerne, prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet