

Lisnata uvijena pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** šecera
- **60 g** putera

Priprema

Umesite testo i ostavite da naraste 30 minuta. Kada testo naraste podeliti ga na 4 dela.

Svaki deo malo stanjite oklagijom.

Na prvo testo razmažite puter, preko njega stavite drugo testo, zatim preko drugog razmažite takoe puter, i tako reajte jednu preko druge. Na zadnju ne stavljajte puter preko.

Testo stanjite i oblikujte, zatim ga secite po dužini.

Svaki uvijte ovako i reajte u pleh.

Peci na 220 C - 45 minuta.

Savet

Testo možete premazati žumanetom pre peenje, što ja nisam uradila, takoe možete staviti i susam.