

Turske pogace



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **2 kašice** ulja
- **400 ml** tople vode
- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** crni i beli susam

Priprema

U malo tople vode (od 400 ml deo) razmutiti kvasac sa kašicom šećera i kašicom brašna. Ostaviti testo u vanglici na toplom da nadoe. Kad je nadošo kvasac dodavati postepeno brašno, so, ulje i ostatak tople vode. Testo izmesiti, oblikovati vratiti u vanglici pokriti i ostaviti pola sata da odmara.

Nadošlo testo podeliti na dva dela.

Pustiti još desetak minuta da odmara testo, a zatim svaki deo rastanjiti oklagijom u krug. Drškom drvene varjace izbockati testo svuda u krug.

Unutar kruga tupom stranom noža utisnuti šare poput mreže.

Hleb premazati umucenim jajetom i posuti crnim i belim susamom.

Možete na dva nacina da posipate susam, po obodu prstena ili unutar mreže.

Ostaviti ih da odmaraju desetak minuta u plehu, a zatim ih ispeci na temperaturi od 200 stepeni.

Negde oko 20 do 30 minuta dok ne dobiju lepu boju.

Savet