Cvet pogaca (11)

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašika**sirca
- **2** jajeta
- **350 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **po želji** susam, lan
- **1** jaje (za premazivanje pogace)

Priprema

Sjediniti sveži kasac s kašicicom šecera i jednom kašicicom brašna, zatim ga preliti sa malo toplog mleka i ostaviti na toplom da se aktivira. U dubljoj posudi sjediniti brašno, so, ulje, sirce i blago umucena jaja, nadošli kvasac, pa sastojke povezati u kompaktnu celinu. Postepeno dodavati preostalo mleko i zamesiti glatko testo. Pokriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se udvostruci, negde oko pola sata. Naraslo testo dobro premesiti, a nakon toga ga podeliti na 3 jednaka dela i oblikovati loptice. Pustiti ih da odmore 15 minuta. Svaku lopticu rastanjiti u oblik kruga. Iseci papir za pecenje pa prvu razvucenu jufku premazati omekšalim margarinom, preko staviti drugu i nju namazati ostatok margarina i na kraju staviti trecu, nju ne mazati. Složeno testo oklagijom blago pritisnuti i rastanjiti, ali ne previše i prebaciti na papir. Nakon toga krug iseci na 8 delova. Svaki deo trougla blago razvuci prstima, pa i njega po sredini zaseci nožem.

Svaki deo trougla blago razvuci prstima pa i njega po sredini zaseci nožem. Spoljašnje krajeve trouglova uhvatiti prstima pa ih pažljivo podvuci ispod testa i provuci kroz rasecen otvor. Postupak ponoviti dva puta.

Tako provuceni deo testa izvuci malo u dužinu do kraja papira. Krajeve spojiti.

Sacekati 15 minuta, pogacu premazati jajetom i posuti susamom po sredini i po obodu.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet