

Pogacice sa cvarcima (28)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kvasac:

- **150 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** brašna

Za testo:

- aktiviran kvasac
- **oko 700 g** brašna za kisela testa
- **150 ml** ulja
- **2 kašicice** soli
- **1** jaje

Za nadev:

- **250 g** varaka

Za premazivanje:

- 1žumance
- 1 kašicicamleka

Za posipanje:

- po željicrnog, belog susama i kima

Priprema

Zagrejati vodu, mleko i šefer da bude mlako (nikako vruce). Izmrvti kvasac, dodati brašno, promešati da nema grudvica brašna, poklopiti i ostaviti da kvasac nadoe. U prosejano brašno dodati so, promešati, pa u posudu za mešenje staviti 500 g brašna. Napraviti udubljenje, dodati umuceno jaje, ulje, fermentisan kvasac, promešati i lupati varjacom kao kada se prave uštipci. Ovo mešenje može da se radi i mikserom, koristeci nastavke za testo. Zatim, uz postepeno dodavanje brašna, umesiti glatko testo. U posudu za mešenje blago posutu brašnom staviti testo koje takoe posuti brašnom, pokriti krpom i ostaviti na toplo da testo naraste, tj. da se duplira (oko 30 minuta, u zavisnosti od temperature prostorije).

Nadošlo testo kratko premesiti i staviti na radnu površinu blago posutu brašnom. Testo razvuci oklagijom na debljinu od 1 cm, premazati mlevenim cvarcima, pa cvarke malo utapkati prstima. Zatim testo preklopiti – saviti prvo levu stranu testa prema sredini, pa desnu stanu preko leve strane. Zatim saviti gornju stranu testa, pa donju preko toga. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da odmori 15-ak minuta. Zatim testo razvuci na pocetnu debljinu i ponoviti preklapanje još 3 puta, sa odmaranjem testa. Na kraju testo uviti u valjak, preklopiti i ostaviti još 15-ak minuta da odmori.

Testo razvuci oklagijom na debljinu od 1,5 cm i vaditi pogacice modlom ili cašom. Ja sam koristila cašu precnika 6 cm. Pleh od rerne obložiti pek papirom, poreati pogacice sa razmakom jer ce malo narasti prilikom pecenja i ostaviti da odstoje 15-ak minuta. Za to vreme ukljuciti rernu da se greje na 200 stepeni C. Pogacice premazati umucenim žumancetom i mlekom i posuti susamom i /ili kimom. Pocacice peci oko 20 minuta, dok lepo ne porumene.

Savet