

Praznicna dukat pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 šoljica ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašika soli
- voda
- 1/4 margarina

Priprema

U posudu sipati 800 g brašna, kvasac ostaviti da nadodje sa kašicom brašna, kašicom šecera i malo mlake vode. U brašno sipati šoljicu ulja, kašiku soli, nadošli kvasac i zamesiti testo sa mlakom vodom. Ostaviti da nadodje.

Preraditi na pobrašnjennoj površini, razvuci koru debljine prsta i vaditi cašicom "dukate".

Redjati ih u tepsiju i izmedju svakog "dukata" staviti po malo margarina. Ostaviti da nadodje, premazati otopljenim margarinom i peci na 220 C dok ne porumeni. Ovo je osnovno testo, može se zamesiti i sa mlekom i dodati 2 jaja, pa napraviti nekoliko loptica i premazivati ih margarinom, pa sjediniti po 2 loptice i praviti tako lisnate "dukate", pletenicu ili klasicnu okruglu lisnatu pogacu.