

Tomina lisnata pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **2jajeta**
- **600 mlmleka**
- **1sveži kvasac**
- **3 kafene kašicicesoli**
- **1 kafena kašicicašecera**
- **malosusama**
- **10 mlulja**
- **250 gmargarina**

Priprema

U dublju posudu sipati brašno, izmrvti kvasac, dodati so, šecer, jedno jaje, mlako mleko, ulje. Testo treba da bude glatko, pobršnjavati radnu površinu razvuci testo izrendati jednu trecinu margarina i presaviti i ostaviti 10 minuta da odstoji. Ponovi razvuci i izrendati drugu trecinu margarina i ponovo ostaviti 10 minuta da odstoji. Ponovo razvuci i izrendati trecu trecinu margarin, ostaviti da odstoji 10 minuta. Razvuci i saveti u rolat seci na krugove i reati u podmazan pleh sve u krug... Premazati sa jednim jajetom i ulje... Posuti sa susamom i ostaviti da odmori 15ak minuta...

Zagrejati rernu na 220 stepeni i peci oko 35 minuta do 40 minuta...

Savet

Ne otvarati rernu dok ne bude gotovo...