

Kifla cvet pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl**mleka
- 2 **dl**jogurta
- 2 **dl**mineralne vode
- 1 **dl**ulja
- 1+1jaje
- 1 **kašicica**šecera
- 2 **kašicice**soli
- 1 **kockica**kvasca
- 4 **kašik**emlecnog margarina za mazanje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** golica
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1100 **g**brašna

Priprema

Pomešamo mlako mleko sa jogurtom i mineralno vodom dodamo kvasac i šećer promešamo. Postepeno dodavajući polovinu brašna mešamo glatku smesu i u to dodamo neprestalno mešajući ulje i razmuceno jaje kad masa sjedini dodamo ostatak brašna u koje smo umešali so i prašak za pecivo. Mesimo da dobijemo glatko testo srednje mekane strukture ostavimo pola sata da se udvojruci.

Povadimo na brašnjavu površinu premsimo i podelimo u 4 jufke. Ostavimo da miruje 10 minuta.

Oklagijom raztanjimo u krug premažemo margarinom (na svaku jufku 1 kašika margarina). Podelimo na 8

parcica i motamo u kiflu.

Okruglu tepsiju premažemo margarinom, kifle presecemo preko pole i redjamo po svojoj mašti i formiramo cvet.

Premažemo razmucenim jajetom i dekorišemo susamom i golicom.

Pecemo na 180C oko 30 minuta.

Savet

Vrlo dekorativna mekana i ukusna pogaa.