

## ***Pogacice sa cvarcima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g brašna tip 400
- **1** kesica suvog kvasca
- **250** g mlevenih cvaraka
- **3,5** dl mleka
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** kašičica šećera
- **2** kašičice soli

#### **Za premaz:**

- **1** žumance
- **1** prstohvat soli
- **1** kašičica ulja

### **Priprema**

Prvo sjediniti u vanglicu brašno, kvasac, šećer i so pa izmešajte na suvo da se izjednaci.

Nakon toga sipati toplo mleko i izraditi testo varljačom. Ja to radim silikonskom špatulom jer se najmanje na nju lepi testo i ostaje čista vanglica.

Tako urađeno testo ostaviti u vanglici pa u kesu i pokriti krpom da stoji 15 minuta.

Posle 15 minuta izvaditi testo na radnu površinu sa malo brašna i mesiti ga oko 5 minuta. Opet ga vratiti u vanglicu pa u kesu i pokriti krpom. Tako ga ostaviti da stoji 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Izvaditi testo na radnu površinu i opet ga mesiti oko 5 minuta.

Oklagijom blago razviti testo debljine 1 prst pa premazati polovinu sa jednom trecinom varaka.

Testo dobro premesiti pa ga opet razviti oklagijom i opet premazati polovinu sa još jednom trecinom cvaraka.

Opet ga dobro premesiti pa ponoviti sa poslednjom trecinom cvaraka.

Kada mesite gledajte da preklapate testo sa jedne i druge strane pa ga tako mesite da se što više sjedini sa cvarcima.

Kada postane sjedinjeno i svuda istog sastava razvucite ga oklagijom debljine ne manje od 1 cm. Može i malo više. Nemojte jako pritiskati oklagiju.

Izaberite cašu koje velicine hocete da vam budu pogacice i pocnite da ih oblikujete.

Tako oblikovane pogacice vadite i re?ajte u pleh sa papirom za pecenje. Možete ih išarati metalnom špaklicom ili oštrim nožem po površini.

Možete malo pustiti i mašti na volju pa praviti rukom lepinjice koje su isto ukusne i još mekše. Tako pore?ane pokrite krpom pa ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta.

Kada pro?e 30 minuta ukljucite rernu na 200 stepeni pa dok se ne zagreje namazite pogacice pripremljenim premazom. Pecite izme?u 20 i 30 minuta u zavisnosti od rerne.

## **Savet**

Ko šta voli može da kombinuje uz njih mada ja najviše volim kefir koji sam pravim.