

Venac pogaca



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** jogurta
- 2 jajeta
- **50 ml** ulja

Još:

- 1 žumance
- **maloulja**
- **po želji** susam

Priprema

Kvasac aktivirati u malo tople vode zajedno sa kašicom šećera i kašicom brašna i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu redom dodavati sve sastojke za testo- jaja, mlaki jogurt, ulje i so. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Nauljiti ga po celoj površini i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Nakon tog vremena, testo premesiti i razviti u veliku pravougaonu koru. ašom ili modlom za krofne od pripremljenog testa vaditi pogacice. Tako raditi dok se materijal ne potroši.

Pripremljene pogacice reati u podmazanu tepsiju u krug. Najpre u pravcu kretanja kazaljke na satu formirati jedan najveći krug.

Kada je to završeno, ostale pogacice reati oko tog kruga formirajući sve manje krugove ka centru. Na taj način popuniti celu tepsiju.

Ostaviti pogacu da malo naraste, pa je premazati umućenim žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet