Pogaca s lisnatim kockama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **3 dl**mleka
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **150 g**margarina
- **1 kašicica**susama
- **3 kašike**ulja

Priprema

U 1 dl toplog mleka staviti kvasac, šecer i 1 kašicicu brašna i ostaviti 10 minuta da naraste. U posudu staviti brašno, so, ulje i belance, dodati narasli kvasac i umesiti testo sa ostatkom mleka, i ostaviti 20 minuta da naraste. Nadoslo testo podleiti na 7 delova i svaki deo premesiti u kuglice. Svaku kuglicu razvaljati oklagijom na manje krugove i premazati ih margarinom omekšalim i svaki krug slagati jedan preko drugo i zadnji nemazati margarinom i ostaviti 20 minuta da se odmori. Odmoreno testo rastanjiti na plocu oko 5 mm debljine i iseci na kocke oko 5x5 cm. Šerpu fi 20 cm, dublja, namazati margarinom i kocke reati jednu preko druge da se preklapaju i ostaviti da narasta 30 minuta. Pogacu premazati umucenim žumancom i posuti susamom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet