

Cvetna lisnato savršeno meka pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašno tip 400
- **300 ml** mleka
- **50 ml** ulje
- **10 g** suvog kvasac
- **5 g** soli
- **5 g** šecera
- **200 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** jajce
- **30 g** susam
- **50 g** margarina

Priprema

Staviti mleko da bude mlako i dodati šecer i kvasac i dodati kašiku brašna i ostaviti da stigne 10 minuta. Zatim u veću posudu staviti brašno, posipati so, i nadosli kvasac staviti i umutiti da testo bude mekano i da se ne lepi. Ostaviti testo da stigne 40 minuta. Zatim testo podeliti na 6 jufke, sestu jufku staviti upola manju od ostalih. Ostaviti 10 minuta da nadou, pa zatim svaku jufku oklagijom istanjiti na krug mali i margarinom rendanim posipati svaku, i tako ponavljati postupak sa 5 krugova, zadnji krug ne posipati margarinom, a od šestog napraviti 4 trake od po 2 cm, a dužine 20cm, i napraviti ruže i staviti u tepsiju u sredini, a ostale 5 rastanjiti u krugu od 50 cm i podeliti na 16 dela kao za kiflice, ali uvijati tako sto svaki trougao se uvija od ivice vece do manje, a ne kao za kifle po sredini. Reati u tepsiju, i nareanu pogacu premazati jajetom, posipati susamom, i

preostali margarin narendati odozgo. Peci na temp 220 na 30 minuta, pecenu izvaditi i premazati uljem. Ostaviti da se prohladi, prijatno!

Savet

Pei sve dok ne dobije zlatnu boju, i izvaditi, pogaa je toliko lepa i ukusna i hrskava i meka.