Lisnata pogaca (18)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1**belance
- **100 ml**gazirana voda
- **100 ml**voda
- **200 ml**mleka
- **1**suvi kvasac
- **3 kašika**ulja
- **1 kašika**šecer
- **3 kašicice**soli
- **800 g**brašna

Za premazivanje:

- **200 g**margarina
- **1**žumance
- **2 kašike**jogurta
- **10 g**susama
- **10 g**semenke golice
- **3 g**morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, razmutiti kvasac, dodati šecer i kašiku brašna. Promešati pa ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti ulje, so, jaje, belance, polovinu pripremljenog brašna,

isipati nadošli kvasac i uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prianjajucom folijom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo razvuci oklagijom u veliki krug pa narendati margarin iz frižidera. Posuri preko margarina kašiku brašna i smotati u rolat, a rolat u krug. Pokriti prianjajucom folijom i ostavite deseta minuta. Opet razviti krug, ali velicine šerpe u kojoj pecete pogacu. Krug isecite na 8 delova(kao za kiflice i 4 manja dela. Vece trouglove smotati kao kiglice pa prerezati na polovinu i poreati u plehu sa blagim razmakon. One manje delove zaseci po sredini i uvrnuti testo 2 puta kroz prorez. Poreati, pokriti krpom i ostavite desetak minuta da krene pogaca. Žumance umutiti sa jogurtom, premazati seclu pogacu i posuti susamom, semenkama golice i morskom solju. Pecite na 200 C oko 15 minuta, a onda smanjite temperaturu na 180 i dopeci još 10 minuta. Prijatno!

Savet