Cvetna pogaca

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kockica kvasca
- 3 jajeta + žumance
- 2,5 dl mleka
- 2,5 dl vode
- 1 jogurt
- malo soli
- 250 g margarina
- 900 g mekog brašna
- 1 kašicica šecera
- susam

Priprema

Staviti kvasac u malo mlakog mleka sa malo šecera i 1 kašicicom brašna, pa ostaviti na toplom da nadoe.

U odgovarajucu posudu staviti 450 g brašna i dodati nadošao kvasac, jaja, vodu, jogurt, so i promešati.

Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti, sve dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju.

Testo rastanjiti oklagijom na 1 cm debljine i cašom srednje velicine vaditi krugove.

Svaki krug slagati u podmazanu okruglu tepsiju, tako da svaki sledeci krug bude na polovini prvog, sve dok se tepsija ne ispuni.

Premazati žumancetom, posuti susamom, ostaviti da malo odmori, pa peci na 200 stepeni dok ne porumeni.