

Suncokret pogaca (2)



Sastojci

Za testo:

- 750 g mekog brašna
- 250 ml mleka
- 120 ml ulja
- 2 jajeta
- 40 g svežeg kvasca
- 1 kašičica šecera
- 2 kašičice soli
- 100 g margarina

Za premaz:

- 1 jaje
- susam
- mleveni ili celi mak

Priprema

Kvasac rastvoriti s malo vode i brašna da se digne. Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka, ostaviti da se digne.

Testo premesiti, ostaviti komad testa po stani za krug u sredini, ostatak podeliti na dva dela, od kojih je jedan veci. Manji deo ostaviti po strani, a veci podeliti na 5 delova.

Svaki deo razvuci oklagijom u oblik kruga, otopiti 50 g margarina namazati krugove, osim petog, slagati jedan na drugi do petog, koji treba biti malo širi od ostalih, da bi prekrio slojeve rubova, pa ga podvuci ispod svih 4 da se dobije pogaca.

Testo pažljivo premestiti u pouljenu i brašnom posutu tepsiju, pa iseci na osmine ostavljajući po santimeter od tepsije. Razlistati od sredine ka rubu. Isti postupak ponoviti s manjom polovinom testa, staviti je u sredinu, iseci na osmine vodeći računa, kad se razlista latice do?u ime?u latica prvog reda.

U središnji deo staviti kuglu, formiranu od testa s početka. Razbiti jaje, uzeti malo belanceta, premazati središnji deo, ostalo razmutiti premazati pogacu. Na središnji deo staviti mak, a na latice susam.

Ostaviti pogacu da se diže, dok se pecnica ne ugrje na 200 C, smanjiti na 180 C, da se pece oko 20 minuta i još 10 na 160 C. Precnik tepsije 32 cm.