Turska pogaca

Sastojci

Potrebno je:

- 200 ml jogurta
- 200 ml mleka
- 200 ml kisele pavlake-vrhnja
- 200 ml ulja
- 2 kašike šecera
- 2 kašike soli
- 4 jajeta
- 50 g svežeg kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 1400 g brašna (T-400 meko)
- 125 g putera (za premaz)
- susam (za posipanje)
- 1 belance (za premaz)

Priprema

Mleko, pavlaku i jogurt izmešati i smlaciti na ringli, pa u to dodati kvasac, šecer i 8 kašika brašna.

Pustiti da nadoe, zatim u vecu ciniju staviti brašno, so, ulje, prašak za pecivo, jaja i dodati nadošli kvasac. Umesiti fino testo, pa pustiti da nadoe.

Kada je nadošlo premesiti i pustiti da još jednom nadoe, zatim testo razviti na pouljenoj radnoj površini i vaditi krugove vecom ili manjom cinijom, pa svaki krug razviti po dužini. Svaki krug iseci nožem po dužini na više mesta, zatim 125 g putera otopiti, pa svaku pogacicu premazati i smotati u krug.

Smotanu pogacicu premazati belancetom, posuti susamom.

Peci na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno!