

Slana pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- oko 1 kg brašna
- 5 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1,5 kesica suvog kvasca
- 1 kašika soli
- 1 kašicica šecera
- 120 g margarina
- 1 jaje
- susam
- mak

Priprema

Aktivirati kvasac: mlako mleko, šecer i kvasac.

U vanglu sipati oko 700 g brašna, kvasac, ulje i so. Zamesiti testo uz postepeno dodavanje ostalog brašna i ostaviti na toplom, da se udvostruci. Podelite testo na 14 obgica.

Otopite margarin. Obložite okrugli pleh pek papirom i podmažite margarinom. 6 obgica umocite u otopljeni margarin i poreajte u krug, a 7 stavite u centar.

Ostalih 6 obgica istanjite u male pravougaonike i premažite margarinom. Urolajte. Poreajte izmeu obgica ka obgici u centru.

Od zadnje obgice ispletite pletenicu i obmotajte obgu u sredini. Premažite sve sa ostatkom margarina. Ostavite još oko pola sata na toplom, da se testo duplira. Premazati sa umucenim jajetom i posuti sa susamom i makom.

Peci oko 40 minuta na 200 stepeni.