Krug pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 kockica kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl jogurta
- 3 dl mleka
- prstohvat šecera
- 1 kašika soli
- 3 kašike ulja

Za premazivanje pogacica:

- 200 g margarina

Za premazivanje pogace:

- 1 jaje

Za posipanje:

- susam

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac i mrvicu šecera. U vanglicu dodati ostale sastojke i kvasac, zamesiti testo. Ostaviti oko sat vremena da naraste. Istanjiti testo na 1 cm debljine i vaditi vecom cašom pogacice.

Otopiti margarin. Uzeti okrugao pleh, podmazati sa margarinom, svaku pogacicu provuci kroz margarin i krenute da reate uz zid pleha, jedna naslonjena na drugu i tako u krug.

Kada završite krug zapocnite sledeci u suprotnom pravcu. Od ostatka testa ispletite pletenicu i obmotajte oko ruba pleha. Premažite ostatkom margarina i ostavite sat vremena na toplom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci na 220 stepeni oko 40 minuta.