

## **Masna pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **100 ml**mleka
- **400 ml**mlake vode
- **250 g**putera
- **5**jaja
- **1 kašicica**krupne morske soli

### **Priprema**

50 g kvasca, prstohvat šecera, 3 supene kašike brašna dobro izmešati. U to dodati 100 ml mlakog mleka i pustiti da nadoe. 1 kg brašna, 4 jajeta, 1 žumance, 1 kašicu soli, 5 kasika ulja, 400 ml tople vode, i nadošao kvass zamesiti u glatko testo srednje mekoce i pustiti da nadoe 1 sat. Posle toga premesiti i testo podeliti na 4 dela, ostaviti da se odmara 30 minuta. Zatim testo razviti i na njega staviti cetvrtinu omekšalog puter, razvijeno testo smotati u pismo tako uraditi i sa ostala 3 dela testa pogacu premazati neumucenim belancetom i posuti krupnom morskom soli. Peci u vreloj rerni na 250 stepeni oko 25 minuta pa smanjiti rernu na 180 stepeni i peci još 15 minuta. Prijatno.

### **Savet**