Moja pogaca



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**kefira
- **200 ml**mlake vode
- **1**kvasac (25 g)
- **2 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **30 ml**ulja
- **700 g**brašna
- **2 kašicice**šecera
- **150 g**putera
- **1**susam za posipanje

Priprema

Kvasac pomesati sa mlakom vodom i kefirom, staviti šecer i kašicicu brašna i ostaviti da kvasac nadoe. U posudi sjediniti jaja, ulje i so, brašno, dodati smesu sa nadošlim kvascem i zamesiti teso. Testo ostaviti da nadoe 30 minuta. Testo premesiti još koji put, i podeliti na 4 dela. Na radnoj podlozi, prvo testo se razvuce u pravougaonik i premazati puterom. Zatim,tako razvucite drugo testo i stavite preko prvog i njega isto premazati puterom. Tako ponoviti i sa trecim, ali cetvrto testo ne premazujte pouterom. Testo isecite nožem na trake, tako da na kraju dobijete kocke 5x5 cm. Polovinu kockica slozite u okruglu posudu za pecenje, prelijte puterom odozgo, zatim složite ostale kockice i posuti susamom. Pece se u rerni zagrejanoj na 200 C, prvo 15 minuta, pa posle prekriti papirom za pecenje ili folijom, i pecite još 15 minuta. Prijatno :)

Savet