

Domaca pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)
- **2 kašičice** za kafu soli
- **1 kašičica** za kafu šećera
- **50 g** margarina
- **100 ml** ulja
- **1 žumance** za premazivanje
- **20 g** susama

Priprema

Izmešati sve sastojke i ostaviti da nadoe. Od nadošlog testa napraviti dve trake.

Trake uvijati jednu oko druge i napraviti krug. Premazati žumancetom, posuti susamom i nareati parcice margarina. Ostaviti da nadoe oko sat i po vremena.

Peci u unapred zagrejanj pecnici na 250 C 30 minuta.

Savet