Pogacice sa šunkom

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**ulja
- voda
- **150-200 g**šunke

Premaz:

- **1**jaje

Priprema

Potopiti kvasac sa malo mlake vode pa kada se otopi umešati ga u brašno u koje je dodato ulje, šecer i so i zamesiti sa mlakom vodom da bude srednje tvrdo testo. Ostaviti da naraste na toplom. Naraslo testo premesiti i razvuci oklagijom pa okruglom modlom ili cašom vaditi krugove. Na krug staviti šunku, preklopiti još jednim krugom. Iseci do pola nožem na cetiri mesta pa još izmeu cetiri puta kako bi se dobilo osam rezova. Dva secena reza spojiti sa spoljnim ivicama i tako u krug. Premazati umucenim jajetom i peci na 250 stepeni.

Savet