

Kornet pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1** kvasac
- **1** dlulja
- **1** dljogurta
- **150** g margarina

Premaz:

- **1** jaje
- lan

Priprema

Kvasac potopiti sa malo mlake vode i ostaviti da se otopi. U dublju posudu sipati brašno, so, ulje, mlaki jogurt, kvasac i zamesiti sa mlakom vodom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom mestu da testo naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu i premesiti ga. Testo podeliti na pet jednakih jufki. Svaku jufku malo rastanjiti oklagijom i na svaku narendati margarin i reati jednu na drugu. Na zadnju petu ne stavljati margarin. Oklagijom rastanjiti testo. Iseci koru u osam trouglova. Ivice trouglova iseci u krug i te trake urolati i staviti na sredinu podmazanog pleha. Svaki trougao urolati u kiflu pa je iseci na sredini. Tanji deo isecene kifle staviti u sredinu, a deblji deo ide prema ivici pleha. Ostaviti pogacu da naraste. Premazati celu pogacu umucenim jajetom i posuti je lanom ili susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci.

Savet