

Pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **2 kašike** soli
- **1 kašika** šećera
- **40 g** kvasca
- **2 šoljice (srednje od kafe)** ulja
- **2** jaja
- **1** belance
- **1 kašika** sirceta
- **oko 1 kg** brašna

Za premazivanje pogace:

- **125 g** margarina

Priprema

Mleko smlaciti, dodati šećer, so, kvasac i kroz prste brašna i ostaviti da nadoe. Kad je nadošlo u plasticnu posudu sipati pola brašna, dodati nadošao kvasac, ulje, jaja, belance i sirce. Mesiti uz postepeno dodavanje brašna da bude glatko testo.

Testo razviti na prst debljine, premazati margarinom ili puterom, zavisi šta vam je tad pri ruci :) i uviti u rolat. Seci rolat 1.5 cm debljine i reati u dublju šerpu ili okruglu dublju tepsiju.

Reati tako da se zadnjim delom malo preklapaju.

Ostaviti da naraste i uključiti rernu na 220°C.

Kad je lepo pogaca narasla premazati je sa onim žumancem viška i posuti semenkama po želji (mak, susam, lan...)

Pogacu staviti u rernu, smanjiti na 200°C i peci dok lepo ne porumeni. Najbolje proverite cackalicom da li je pecena :)

Savet