

Lisnata pogaca (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 kg**mekog brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicice**šecera
- **4,5 dl**mleka
- **1,5 dl**ulja
- **125 g**margarina
- **300 g**sira
- **1/2 paketicakvasca**
- **1jaje**

Priprema

Umutiti kvasac sa šecerom, vodom i malo brašna. Ostaviti da naraste. Za to vreme prosejati brašno i dodati so.

U brašnu napraviti udubljenje, pa dodati kvasac, ulje i mleko. Umesiti testo i ostaviti ga da naraste, oko 40 minuta.

Razviti testo što tanje i premazati margarinom. Savijati ga više puta i premazivati. Potrebno je premazati testo bar tri puta. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

Nakon toga ga razviti tanko u oblik pravougaonika, namazati margarinom i posuti izmrvljenim sirom. Uviti rolat. Rolat seci na komade debljine 7-8 cm i redjati ih u pleh. Premazati pogacu umucenim jajetom, posuti semenkama i ukrasiti po želji. Ostaviti da odstoji oko sat vremena, pa peci na 150 stepeni sat vremena.

Savet