

Pogacice sa cvarcima (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 350 ml mleka
- 350 ml vode
- 1 kašika šecera
- 1 kockica svežeg kvasca
- 3 šoljice (od crne kafe-manje) ulja
- 3 kašice soli
- oko 1-1,2 kg brašna

Za filovanje:

- 400-500 g mlevenih cvaraka

Za premazivanje:

- 1 jaje
- malo susamaza posipanje

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šecer pa smlaciti i zatim staviti kvasac da naraste. U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo debljine 1/2 cm, pa polovinu testa premazati mlevenim cvarcima.

Preklopiti drugom polovinom testa. Onda premazati i polovinu tako preklopljenog testa.

Zatim preklopiti nenamazanim delom testa. Oblikovati tako preklopljeno testo i ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo pa okruglom modlom (ili cašom) seci krugove-pogacice.

Pogacice redjati u pleh, ostaviti ih da malo narastu (10-15 min.) pa ih premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni...

Savet