

Moje pogacice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **250 ml** mlakog mleka
- **250 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **500 g** samlevenih cvaraka
- **1 kašika** masti
- soli po ukusu
- **1 celo** jaje za premazivanje
- po želji susam

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, staviti kašicicu šecera i ostaviti da nadoe.

U posudu za mešenje stavite nadošao kvasac, mlaku vodu, soli po ukusu i brašna onoliko koliko je potrebno da se zamesi meko testo. Stavite mast i umesite testo.

varke sameljite na mašinu za mlevenje mesa.

Testo razvite oklagijom zatim namažite cvarke preko celog testa.

Preklopite do pola donji deo testa.

Zatim gornju stranu.

Pa levu stranu.

A onda i desnu stranu.

Prekrijte krpom i ostavite 30 minuta da naraste.

Potom ponovite postupak preklapanja. Prvo donja strana.

Gornja...

Leva strana...

Zatim i desna strana.

Ostavite opet oko 30 minuta da naraste.

Razvijte oklagijom velicine pleha. Zatim secite na kocke, željene velicine. Možete i cašom vaditi krugove. Kako želite.

Reati u podmazan pleh, premazati jajetom i po želji susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Kada je peceno prekriti mokrom krpom.

Prijatno!

Savet