

Moja pogaca (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 dlmleka
- 450 gbrašna
- 1kvasac
- 1 kašicicešecera
- 1kasikica soli
- 2cela jajeta
- 100 gmasti ili putera

Premazivanje:

- 200 gputera
- 1jaje
- 30 gsusama

Priprema

Izdrobiti kvasac u mleko i dodati kašicicu šecera. Pustiti kvasac da proradi bar 10 minuta. Za to vreme u vangli u kojoj ce te mesiti, umutiti jaja sa mašcu ili puterom i kašicicom soli. Dodati mleko sa kvascem i polako dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti testo da odmara na toplom i tamnom mestu pola sata.

Kada je testo naraslo, izvaditi ga na radnu površinu i premešiti. Razvuci jufku što tanje i premazati sa puterom.

Zamotati u jedan veliki rolat.

Iseci na kriške debljine 3 cm.

Svaku krišku malo razvuci i umotati u spiralu pa uviti kao ružicu. Poreati u pleh i pustiti da nadoe. Tepsiju sam koristila precnika 28 cm.

Kada je nadošlo u tepsiji, premazati jajetom i posuti susam.

Peci na 200 stepeni dok dobro ne porumeni.

Savet

Prijatno :)