

Pogacice sa šafranom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** šecera
- **130 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **80 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **1 kesica** praška za pecivo sa šafranom

Za premazivanje:

- **1** belance

Priprema

U toploj mešavini vode i mleka, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje, žumance, pecivo sa šafranom i pripremljen, kvasac. Zamesiti testo.

Testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da uskisne.

Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjen, radni sto. Od testa napraviti veknu (samo ga rukom izvuci u

dužinu) i podeliti na devet delova. Od svakog dela, nauljenim rukama, napraviti pogacicu.

Napravljene pogacice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Kada pogacice narastu premazati ih, umucenim (viljuškom umutiit) belancetom, i staviti da se peku.

Kada pogacice porumene izvaditi pleh iz rerne i prekriti ga kuhinjskom krpom. Ostaviti da se pogacice prohlade, pa ih poslužiti.

Savet