

Pogacice sa cvarcima (20)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** mlevenih cvaraka
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** mleka
- **500 g** brašna

Ostalo:

- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** susam

Priprema

U malo toplog mleka sa kašicom šecera razmutiti kvasac pa dodati dve kašice brašna i promešati. Ostaviti da kvasac uskisne. U ciniju staviti deo brašna, uskisi kvasac, so, jaje i dve kašike mlevenih cvaraka. Mesiti testo dodavanjem brašna da testo bude fino i mekano. Ostaviti pokriveno testo na radnoj površini oko pola sata. Razviti ga i premazati ostatkom mlevenih cvaraka. Presaviti jedan deo do polovine, preko njega prebaciti drugu polovinu. Zatim prebaciti do polovine testa levu bocnu stranu i preko nje desnu. Pokriti i ostaviti opet pola sata pokriveno. Ponoviti postupak savijanja testa još jednom. Opet ostaviti i nakon pola sata još jednom razviti u pravougaonik. Seci na kocke i slagati u pleh. Ostaviti ih da se dupliraju i pre pečenja premazati svaku pogacicu mlekom i odmah posuti susamom. Peci na 200C dok ne porumene.

Savet