

Puter pogacice sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za premazivanje testa:

- **200 g** putera

Za posipanje razvijenog testa:

- **200 g** mlevenog kikirikija

Za premaz pogacica:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje pogacica:

- **2 kašike** susama
- **2 kašike** mlevenog kikirikija

Za testo:

- **950 g** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **50 g** toplotljenog putera
- **2** jajeta
- **1** žumance

- 2 kašicesoli
- 1 kašicašecera
- 400 mlkisele pavlake
- 100 mlmleka
- još 100 gbrašna za posipanje

Priprema

Zagrejati 100 mililitara mleka, u zagrejano mleko dodati 50 grama kvasca. Sve to izmešati i dodati kašanicu šecera. Ostavite da nadoe. U vecu ciniju staviti pola kilograma brašna, dodati jaja, dve kašice soli, jedno žumance, 50 grama otoljenog putera, 400 mililitara pavlake i nadošao kvasac. Sve to sjediniti i onda lagano dodati preostalih 450 grama brašna. Umesite glatko testo, prekriti ga krpom i ostavite da nadoe nekih 45 minuta.

Posputi brašnom radnu površinu, nadošlo testo podeliti na 5 loptica. Puter za premazivanje razvojenog testa staviti da omekša nemojte ga rastopiti. Svaku lopticu razviti i premazati sa omekšalim puterom. Pa posuti sa seckanim kikirikijem. Saviti sve to u oblik pisma i tako ponoviti jos 3 puta (listanje pogacica zavisi od toga koliko ste puta savili testo savili, ja sam savijala cetiri puta). Testo izmedju razvijanja neka odmara po 20 minuta.

Nakon što cetvrti put testo razvijem ja ga pospem sa brašnom, razvijem na širinu jednog prsta i onda cašom vadim pogacice.

Pogacice reati u pleh obložen pek papirom. Pre pecenja premazati pogacice sa neumucenim belancetom, posuti susamom i mlevenim kikirikijem.

Pogacice odmah peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Prijatno.

Savet