

Pogaca sa susamom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za pogacu:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **250 ml**vode
- **100 ml- **1 kašicica**šecera
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 žumance****

Za premaz pogace:

- **1**belance
- **2 kašike** susama za posipanje

Priprema

U manjoj posudu pomešati kvasac sa šecerom i dodati 100 ml tople vode pa ostaviti da kvasac nadoe. Brašno i so dobro promešati, a zatim dodati kvasac, ulje, žumance i sa ostatkom vode zamesiti testo. Prekriti testo krpom i ostaviti da nadoe testo premesiti na tri dela. Oblikovati pletenicu i uviti je u krug.

U okrugli kalup za pecenje staviti pek papir premazati ga sa uljem i staviti pogacu da nadoe. Pogacu premazati sa belancetom posuti sa susamom.

Peci u ugrejanoj pecnici na 200°C 35 minuta.

Savet

Umesto susamam pogau možete posuti nekim drugim semenima.