Cvet pogaca (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**susama
- **200 g**sitnog sira

Priprema

Zamesiti testo od brašna, mleka, jogurta, kvasaca, soli, šecera i jaja. Dobro izraditi testo i ostaviti da naraste tj. udvostruci se. Nadošlo testo ponovo izraditi i rastanjiti oklagijom na debljinu od oko 5mm. Okruglom modlom oblikovati krugove. Uzeti po cetiri kruga reati tako da svaki krug malo nalegne na prethodni. Posuti sirom i najpre preklopiti celom dužinom donje krajeve, i urolati formirajuci cvet. Slagati u podmazanu tepsiju, ostaviti malo da testo naraste. Svaki cvet premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 10 minuta, smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 20 minuta.

Savet