

Najmekše pogacice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**toplog mlijeka
- **7 g**kvasca
- **350 g**brašna
- **3 kašile**šecera
- **1 kašicica**sol
- **30 g**maslaca

Priprema

Potopiti 7g kvasca sa 2-3 kašike mlijeka i dobro izmješati.

U 350g brašna dodati: 3 kašike šecera, rastopljeni kvasac, ostatak mlijeka i 1 kašicicu soli dodati.

Sve dobro mješati dok se nedobije mekano i glatko tjesto.

Od 30g maslaca odvojiti polovinu i premazati tjesto. (Dobro izraditi tjesto) I ponoviti postupak sa ostatkom maslaca (15g).

Ostaviti tjesto 2h da nadoe.

Radnu površinu posuti brašnom. Podjeliti na 12 jednaki loptica i svaku lopticu dobro izraditi.

Prekriti i sacekati 30 minuta da nadou.

Poslje: posuti sa skrobnim brašnom.

Peci na 180C 18 minuta.

Savet