

Pogača sa komlovim kvascem

Pogača sa komlovim kvascem

$\frac{1}{2}$ šolje mleka
 $\frac{1}{2}$ šolje vode
1 kašičica šećera
2 komlova kvasca
700 g brašna
1 kašičica soli
1 margarin sa maslacem
2 žumanca
1 kašika suve majčine dušice
susam

Način pripreme

Toplu vodu i mleko pomešati, dodati šećer i kvasac. Kada proradi, posle pola sata dodati brašno. Zamesiti i dodati so, pa ostaviti preko noći. Margarin ostaviti na sobnoj temperaturi i razmutiti sa jednim žumancetom. Testo rastanjiti na debljinu 1 cm. Premazati testo margarinom, pa posuti majčinom dušicom. Urolati testo i seći na pužiče debljine oko 1 cm. Ostaviti da naraste, zatim premazati žumancetom i posuti susamom. Peći na 220 stepeni dok ne porumeni.