

# 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.