

HARMONIKA POGAČA

- 90 dkg brašna
- 2 kvasca iz vrećice
- 3 i po dcl mlijeka
- 1 jogurt
- 3 jaja
- 3 žlice ulja
- soli
- 25 dkg margarina

Jaja, toplo mlijeko, ulje i sol izmiješajte, dodajte uzdignuti kvasac (10 min. prije pomiješajte kvasac, kućarin cukra i malo tople vode). To lagano umiješajte pa dodajte brašno. Ostavite da se diže na toplom bar sat vremena.

Tijesto tada razvaljajte, premažite trećinom margarina (do pola tijesta) pa preklopite. Opet razvaljajte, do pola namažite opet trećinom margarina pa preklopite pa opet razvaljajte, premažite zadnjom trećinom margarina i preklopite. Razvaljajte lagano tijesto na par centimetara debljine, režite na trake i zavrtite ih da ispadnu valovite. Pospite sa sjemenkama, ja sam imala lan, sezam i suncokret.

Slažite u namazanu tepsiju i pecite 50 minuta na 180 C. Par minuta prije kraja povećajte na 200 pa isključite pećnicu. Kalorično, ali ukusno. Još kad je namažete onako toplu s maslom, uh!!! U slast!

