



Погача по рецепт на мајка ми

Фичо ќе направи солена погача, по рецепт кој го научил од неговата мајка.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 500 мл свежо млеко
- 40 грама свеж квасец
- 2 лажици шеќер и малку брашно
- 1 килограм брашно
- 1 лажица сол
- 2 лажици шеќер
- 100 мл масло
- 1 лажица вински оцет

Чекор 1

100 мл од млекото ставете го во сад и додајте до квасецот со шеќерот и брашното. Оставете го квасецот да стаса.

Чекор 2

Половина од брашното просејте го, додадете лажица сол и продолжете со просејување. Додадете го шеќерот, млекото и маслото. Промешајте со дрвена лажица и додадете го оцетот. Оцетот ќе го направи тестото помазно.

Чекор 3

Измесеното тесто оставете го да стаса 40 минути на собна температура. Полека премесете го тестото, само преклопувајте го, колку да прими воздух и поделете го на два дела. Едниот дел покријте го со чиста крпа, а другиот дел расукајте го како што го прави тоа Фичо.

Чекор 4

Суканото тесто премачкајте го со путер и наросете семки од сончоглед. Направете ролат и отсеците ги краевите. Од краевите направете круни кои што ќе ја красат погачата. Потоа сечете парчиња од ролатот како што прави Фичо. Истото направете го и со второто тесто.

Чекор 5

Со путер премачкајте ја Ростер тавата и редете ги парчињата. Наредената погача оставете ја да стаса во садот во кој што ќе се пече. Пред да почне да нараснува наросете ја со сусам и црно семе.

Наросувањето треба да го направите пред да почне да стасува тестото, бидејќи при стасување се ослободуваат шеќери и ги лепат семките за тестото.



Чекор 6

Печете 10 минути на 200 степени и 15 минути на 180 степени.

Сервирајте ја цела погача на голема чинија или даска.

Совет

Оваа погача е одлична за свечените трпези, бидејќи и кога е ладна е многу вкусна.

Користени производи:



Делициа Ростер



Садови за матење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk