Pogaca (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**mleka
- **50 g**svežeg kvasca
- **2 kašike**šecera
- **2 kašicice**soli
- **150 ml**ulja
- **1 kg**brašna

Za filovanje kiflica:

- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **2**žumanceta

Za premazivanje kiflica

- **2**neumucena belanceta

Za posipanje kiflica:

- **3 kašike**pecenog susama

Priprema

Testo: pola litra mlakog mleka, 1 mala kockica kvasca, 2 kašike šecera, 2 kašicice soli, 150 ml ulja, 1 kg brašna T400. Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti i fino i glatko testo. Testo odmah podeliti na manje loptice. Treba da bude 22 loptice.

Loptice ostaviti 15 minuta da se odmore zatim svaku lopticu razviti. Na svaku razvijenu lopticu staviti po malu kašiku smese od **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira** i umucenih žumanaca. Uviti i oblikovati kiflu. Za prvi red treba 9 kigli koji se preseku ukoso na pola i dobije se 18 polovina. Za drugi red treba 7 kifli pa kad se preseku ukoso na pola pola dobije se 14 polovina. Zadnji red treba 5 kifli preseceno ukoso na pola i dobije se 10 polovina. 1 kifla ostaje cela ona se uvije u krug i treba za sredinu.

Nacin slaganja: 18 polovica kifle složiti u tepsiju tako da seceni deo bude do ivice tepsije, preko složiti 14 polovina, a zadnji red složiti da malo visi u unutrasnjosti kruga i u unutrasnjost staviti onu kiflu što je smotana u krug. Tako fino uredjenu pogacu ostaviti 15 minuta da nadodje. Premazati je sa neumucenim belancima i posuti susamom. Peci 35 minuta na 180 stepeni i još 15 minuta na 200 stepeni. Prijatno.

Savet

Pogodna za sva slavlja ideja za ovu pogau je od moje fb drugarice Zorice Pavlovic