

## **Brza pogaca**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600** gbrašna
- **2** kašicicesoli
- **1** kašikašecera
- 1jaje
- **oko 300** mlmleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kafena šoljicaulja
- **2** kašikesuvog kvasca

#### **I još:**

- **nekoliko** kašikamladog sira
- **1**jaje za premaz
- **po željiseme** za posipanje
- **malokukuruznog** griza

### **Priprema**

Prosejano brašno, kome su dodati svi sastojci, zamesiti toplim mlekom u elasticno testo. Bez nekih strogih mera, u zavisnosti od tepsije u kojoj cete peci, podelite testo na tri nejednaka dela, prvi, veci, za rolat, drugi, manji, za središnji deo pogace, i jednu lopticu testa, za "mrežicu"...

Srednji deo pogace pravimo ovako, razvucemo oklagijom koricu, stavimo nekoliko kašika sira, pa preklopimo

testo i oblikujemo kuglu.

Ostavimo sa strane. Najmanji komad testa rasucemo, pa nožem napravimo nekoliko zareza po njemu, malo ih raširimo prstima. Pažljivo "mrežicu" prebacimo preko srednjeg dela, podvijemo krajeve pod kuglu i postavimo u sredinu tepsije obloženu pek-papirom...

Najveci komad testa rasklagijamo u pravougaonik, premazemo ostatkom sira, pa zamotamo. Secemo šnitice približne velicine...

...a onda ih reamo oko srednjeg dela, malo ih okrecuci u stranu, da formiraju venac. Ostavimo pogacu da odmori, taman toliko dok se ugreje pecnica, premažemo umucenim jajetom i pospemom semenkama i kukuruznim grizom, ili vec po želji... Peci pogacu da fino porumeni...

### **Savet**