

Pogaca sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kocka (40g)** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sira
- **oko 10 kašika** ulja za premazivanje
- **oko 600g** brašna

Priprema

Pomešati mleko, vodu i jogurt, zagrejati, dodati šecer i kašiku brašna pa staviti kvasac unutra da nadoe.

U vanglicu staviti deo brašna, napraviti udubljenje u sredini pa usuti nadošao kvasac, ulje i jaje pa dobro mutiti varjačom dok se sve ne poveže. Postepeno dodavati brašno pa kad postane malo gušće mesiti testo rukom i prethodno dodati so.

Kada je testo dobro zamešeno, ostaviti ga da odmori pola sata prekriveno krpom. Premesiti još jednom pa ga podeliti na 5 loptica i ostaviti ih da miruju 10ak minuta.

Staviti prvu lopticu na radnu plocu, razvuci je (ne previše), premazati uljem i posuti sa jednim delom sira. Ponoviti postupak sa ostalim lopticama s tim što na predposlednju lopticu ide samo ulje, a na poslednju ništa. Peci prvo na 200 stepeni 10 minuta pa smanjiti na 180 dok ne bude lepo pecena. Kad je gotova, poprskati je vodom i prekriti vlažnom krpom.

Savet

Soli staviti po ukusu, paziti da se ne presoli ako je i sir slan. Pogaa je meka kao duša i posle dva dana ako vam izdrži toliko, toplo je preporuujem.. :)