

Punjena pogaca Ruža



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kocka (20 g)** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **maloulja**
- **5** jaja
- **200 g** feta sira
- **200 ml** jogurt
- **200 ml** mleka mlakog
- **za posipanje** susam

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sir izdrobiti viljuškom i dodati 1 jaje i lepo izjednčiti (fil). Kvasac rastopiti u malo mleka sa šećerom, dodati 3 jajeta umutiti žicom malo, ostatak mleka i polovinu brašna umutiti. Dodati još brašna i so, pa zamesiti srednje tvrdo testo. Pokriti ga folijom i ostaviti na toplom da naraste oko 30 minuta.

Razviti testo na radnoj površini debljine prsta, pa izvaditi tri okrugle krofne. Svaku premazati uljem, staviti jednu preko druge i raseci. uzduž i popreko, tako da sredina ostane ne secena. Oblikovati cvet i cvet staviti na sredinu podmazanog okruglog pleha.

Zatim vaditi po jednu okruglu krofnicu, zaseci u obliku krsta, ali ne i sredinu puniti filom i uvijati u ružu i reati oko cveta u sredini dok se ne popuni pleh.

Namazati žumancetom posuti susamom i pustiti da naraste oko 20 minuta. Peci na 180 stepeni 40 minuta.

Savet

Odkad sam pravila moju prvu pogau, osmelila sam se da je opet napravim. I ne samo to, nego su me i ukuani pitali, kad u opet. Naravno opet po baka Jeleninom isprobanom receptu. Ovoga puta sa filom od fete bila je još ukusnija. Ako vam ostane testa stavite ga u plastinu kesu. Ostavite mesta na vrhu jer e testo narasti. uvajte u frižideru nekoliko dana. Od ovog testa možete praviti pizzu, razne, slane i slatke kiflice ili hleb.