

Pogaca mešana kašikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **8 šolja** brašna
- **1 šolja** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašika** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **100 g** sitnog sira
- **100 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli

Za posipanje:

- **malokrupne** morske soli
- **malosusama**
- **malosemena** lana i kima

Priprema

U mlako mleko staviti pola kvasca i ostaviti da nadoe. Potom u odgovarajući sud sipati brašno, ulje, 2 jajeta, so, prašak za pecivo, pa kašikom zamesiti sa nadošlim kvascem (sve dobro promešajte kašikom da nema grudvica). Ostavite testo da se odmori i naraste oko pola sata.

Nadošlo testo vaditi nauljenom kašikom i reati u podmazan pleh.

Potom umutiti 2 jajeta, sa sirom i jogurtom, prelići preko pogace i ostaviti da još malo naraste oko 10-15 minuta.

Pospite pogacu susamom, lanom, kimom i krupnom morskom soli. Pecite oko 20 minuta na temperaturi od 180°C.

Pogacu možete služiti kao predjelo. Može se lomiti ili seci nožem. Mi je lomimo :-)

Savet

Pravi se veoma brzo, nije potrebno mešenje, samo se promeša kašikom. Moja mera je šoljica od 180 ml, kao aša od jogurta, vi možete i manju šoljicu i veu, bitno je da se sve istom šoljicom meri. Veoma je ukusna. Prijatno :-)