

Paketic pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna tip 400
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 dlm**leka
- **180 ml**kiselog mleka
- **100 g**putera
- **300 g**sira
- **1**jaje
- **1 kašicica** soli
- **50 g**susama

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko s izmrvljenim kvascem, kašicom šecera i brašna. Dobro izmešati, pa prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati malo soli i promešati. Sipati nadošao kvasac i kiselo mleko, dodati puter, so i izmešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i rucno mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Umešeno testo prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo istanjiti oklagijom, pa okruglom modlom izvaditi krugove od testa.

Na svaki kolut testa naneti malo sira...

... pa presaviti na pola, a zatim još jednom preklopiti da bi se dobila cetvrtina kruga. Na isti nacin oblikovati još paketica.

Nadošlu pogacu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet