

## ***Punjena pogaca (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** brašna
- **50 g** heljdinog brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **125 ml** mleka
- **30 ml** ulja
- **1** žumance

#### **I još:**

- **po potrebi** sir urda
- **po potrebi** parizer
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** golica
- **1** belance
- **1** jaje

### **Priprema**

Podici kvasac sa mlakim mlekom, kašičicom šećera i brašna. U vunglu staviti nadošli kvasac, ulje, jaje, so. Brašno i heljdino brašno prosejati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati, pa umesiti testo. Odmah podeliti

na dva dela. Jedn deo neka bude malo veci. Oblikovati obgice i ostaviti 20 minuta pokrivena krpom. Vecu razviti u veci krug. Sir ako nije slan samo malo posoliti, dodati izrendan parizer i belance, izmešati sve zajedno. Staviti fil na razvijenu koru. ali ne skroz do ivice. Koru pre toga treba malo izbuškati drvenim štapicom. Razviti i drugu obgicu, toliko veliku da se s njom pokrije ceo fil. Krajeve donjeg testa okrenuti unutra i malo ih uvrnuti prstima. Umutiti jaje, staviti dve-tri kapi ulja i s tim premazati celu pogacu. Posuti semenkama. Ostaviti desetak minuta. Vrhom drvenog štapica pre pecenja izbockati gornju koru. Peci na 180 C, dok ne porumeni. Pecenu pokriti kuhinjskom krpom desetak minuta.

## **Savet**

Paziti na so, ako je sir slan smanjiti so u testu. Ako je sir neslan malo posoliti, a u testo staviti jednu malu ravnu kašicu soli ..