

Turban pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **1 dl**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **po želji**laneno seme

Za punjenje:

- **100 g**margarina
- **100 g**krem sira

Priprema

U mlakom mleku razmuti izmrvljeni kvasac sa po kašicicom brašna i šecera, promešati i ostaviti na topлом da nadoe. U dubljoj vanglici sjediniti polovinu brašna sa sodom bikarbonom i malo soli. Sipati nadošli kvasac, dodati jogurt, mlaku vodu i ulje, pa sve rukom umesiti. Dodavati postepeni preostalo brašno i umesiti meko, glatko testo. Ostaviti ga na topлом da nadoe oko 40 minuta.

Potom ga premesiti, razvuci u koru debljine oko 1,5 cm. Margarin i krem sir penasto umutiti. Premazati preko razvucene kore.

Testo seci na trake debljine oko 6-7 cm. Prvu traku umotati u krug, postaviti je na pocetak druge i zajedno umotati. Postupak motanja ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši. Trake ne treba cvrsto motati, kako bi testo imalo dovoljno prostora da nadoe tokom pecenja.

Pogacu prebaciti u podmazani okrugli pleh. Ostaviti je da odmori oko 20 minuta, pa je premazati umucenim jajetom i posuti semenom lana.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet