

Punjena pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** g brašna T-400
- **100** ml ulja
- **100** g margarina
- **1** kesica kvasca
- **250** ml vode
- **1** kašičica soli
- **2** kašičice šećera

Fil za punjenje:

- **150** g maslina
- **150** g sira biljnog
- **1** kašičica papra
- **1** kašičica vlašca
- **1** prstohvatorigana
- **1** prstohvatbibera
- **100** g margarina
- **1** kašikalana
- **1** kašikasusama

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad je tijesto ponovo fermentisalo istresti ga na radnu površinu.

Tijesto staviti na radnu površinu i razvuci oklagijom debljine 1 cm.

Zatim nanijeti margarin, rendani sir, masline, papar, biber, sjemenke lana i susama, origano, vlašac i sve saviti u rolat.

Rolat staviti u pleh obložen papirom i namazan margarinom.

Rolat rasjeci po dužini jednu trecinu i rucno oblikovati pogacu.

Peci na 220 C oko 25-30 minuta.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Za punjenje možete koristiti pe?enu papriku, jako je ukusno, a za?ine dodati po želji.