

Punjena pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna T-400
- **100** mlulja
- **100** gmargarina
- **1** kesicakvasca
- **250** mlvode
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicešecera

Fil za punjenje:

- **150** gmaslina
- **150** gsira biljnog
- **1** kašicicapapra
- **1** kašicicavlašca
- **1** prstohvatorigana
- **1** prstohvatbibera
- **100** gmargarina
- **1** kašikalana
- **1** kašikasusama

Priprema

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

Tjesto 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 peenu papriku, jako je ukusno, a zaine dodati po želji.