

Pogaca savijaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **500** g mekog brašna
- **2,5** dlmleka
- **1/2** kockice kvasca
- **2** kašičice šećera
- **1** kašičica morske soli
- **1** dlulja
- **1** jaje

Za fil:

- **200-300** g sira
- **100** g putera ili margarina

Za premaz i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam, kim, lan

Priprema

Kvasac razmutiti sa šećerom u malo mleka, dodati brašno i ostaviti da naraste. nakon toga umesiti glatko testo na uobicajen nacin. Ostaviti da odstoji 20-tak minuta. Razviti testo što tanje dok može oglagijom, a nakon toga tegliti rukom, ali voditi racuna da se testo ne pocepa. Testo razvuci u oblik pravougaonika. Premazati margarinom i posuti izmrvljenim sirom. Uviti rolat, pa staviti u okrugli pleh precnika oko 25 cm. Testo zaseci po ivicama kao što je na slici. Premazati jajetom i posuti semenkama. Ostaviti da odstoji sat vremena. Nakon toga staviti u hladnu rernu i ukljuciti je na 150 stepeni. Pogacu peci oko 45 minuta.

Savet