

Pogaca savijaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gmekog brašna
- **2,5** dlmleka
- **1/2** kockicekvasca
- **2** kašicicešecera
- **1** kašicicamorske soli
- **1** dlulja
- **1** jaje

Za fil:

- **200-300** gsira
- **100** gputera ili margarina

Za premaz i posipanje:

- **1**jaje
- **po potrebisusam**, kim, lan

Priprema

Kvasac razmutiti sa šecerom 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 zaseći 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