

Debela pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** mekog brašna
- **2 dl** jogurta
- **1,5 dl** vode
- **1** jaje
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1/3 paketa** kvasca

Fil:

- **300 g** spanaća
- **300 g** sira
- **100 g** margarina ili putera putera
- **po ukusu** bibera

Za posipanje:

- **100 g** grendanog kackavalja
- **po potrebi** kim ili neke druge semenke
- **50 g** margarina ili putera

Priprema

Testo umesiti na uobicajen nacin, kao i svako kiselo testo, pa ostaviti da se udvostruci, da naraste. Testo treba da bude malo mekše. Kada naraste, razvlaciti ga lagano rukama, vodeći računa da se ne pocepa. Podlogu na kojoj ga razvlacite potrebno je posuti brašnom. Treba da se dobije kvadrat dimenzija oko 50x50 cm. Posuti izrendanim margarinom. Spanac blanširati i iseckati, a sir izmrviti. Posuti po testu. Po ukusu nadev možete začiniti biberom. Uviti rolat. Seci na komade debljine oko 4-5 cm i redjati u pleh. Krugovi treba da budu poredjani jedan do drugog kako bi pogaca rasla u visinu. Koristiti pleh precnika oko 26 cm.

Pogacu posuti rendanim puterom i rendanim kackavaljem. Po želji, semenkama i solju. Ostaviti na toplom da naraste, oko 1h. Peci oko 45 minuta na 170 stepeni.

Savet