

## Brza pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **oko 300 ml** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kafena šoljica** ulja
- **2 kašike** suvog kvasca

### I još:

- **nekoliko kašika** mladog sira
- **1** jaje za premaz
- **po želji** seme za posipanje
- **malokukuruznog** griza

## Priprema

Prosejano brašno, kome su dodati svi sastojci, zamesiti toplim mlekom u elastično testo. Bez nekih strogih mera, u zavisnosti od tepsije u kojoj ćete peći, podelite testo na tri nejednaka dela, prvi, veći, za rolat, drugi, manji, za središnji deo pogace, i jednu lopticu testa, za "mrežicu"...

Srednji deo pogace pravimo ovako, razvučemo oklagijom koricu, stavimo nekoliko kašika sira, pa preklopimo

testo i oblikujemo kuglu.

Ostavimo sa strane. Najmanji komad testa rasucemo, pa nožem napravimo nekoliko zareza po njemu, malo ih raširimo prstima. Pažljivo "mrežicu" prebacimo preko srednjeg dela, podvijemo krajeve pod kuglu i postavimo u sredinu tepsije obloženu pek-papirom...

Najveći komad testa rasklagijamo u pravougaonik, premazemo ostatkom sira, pa zamotamo. Secemo šnitice približne velicine...

...a onda ih režemo oko srednjeg dela, malo ih okrecuci u stranu, da formiraju venac. Ostavimo pogacu da odmori, taman toliko dok se ugrije pecnica, premažemo umucenim jajetom i pospemom semenkama i kukuruznim grizom, ili vec po želji... Peci pogacu da fino porumeni...

## **Savet**