

Dalija pogaca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dlmleka
- **1** kašikašecera
- **1,5** kašikasuvog kvasca
- **2** kašicice soli
- **3** kašikeulja
- 2 jajeta
- 1 belance
- **1** kg brašna

Za fil:

- **100** g maslaca ili margarina
- **200** g sitnog sira
- **100** g grendanog kackavalja

Za premazivanje pogace:

- 1 žumance
- **2** kašikeulja
- **2** kašikemleka
- semenkelana

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i suvi kvasac, da stane 5 minuta, pa dodati 2 jajeta, 1 belance, 3 kašike ulja, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da raste, dok ne udvostruci količinu. Nadošlo testo izraditi i podeliti na 32 loptice. Dve loptice ostaviti po strani (od njih pravimo središnji deo pogace). Pogaca ima 3 nivoa, u svakom nivou ide 10 loptica, koje kad se prepolove dobijemo 20 latica, u drugom 20 latica i u trecem nivou 20 latica, (od onih 30 loptica kad se razvaljaju i prepolove dobije se 60 latica). Razvaljati prvih 10 loptica u elipsast krug, premazati istopljenim maslacem i na sredinu staviti 1 kašičicu sira (pomešati sitni sir i rendani kackavalj), uviti krug u rolnu koju preko sredine seci na 2 dela. Delove reži u krug u pleh prethodno obložen papirom, secena strana da je vani. Tako porežamo 20 secenih delica u krug, to je prvi nivo. Tako raditi drugi nivo latica, koje dođu između dve latice iz prvog nivoa. U drugi nivo staviti 20 latica i u treci 20 latica. One dve kuglice na pocetku što smo ostavili po starani, spojiti izvaljati krug i staviti u sredinu pogace. Umutiti 1 žumance, 2 kašike ulja, 2 kašike mleka, premazati pogacu, srednji deo posuti sa semenkama lana. Ostaviti pogacu da stoji 40 minuta i peci na 170 C 30 minuta, pa staviti po vrhu pogace papir i još peci 15 minuta.

Savet