

Kifla pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **250 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2** jajeta
- **80 ml** ulja
- **1 kašica** soli

I još:

- **oko 200 g** sira
- **1** jaje (za premazivanje)
- **malosusama**

Priprema

Pomešati mleko i vodu, zagrejati da bude toplo, pa dodati šecer i umrviti kvasac. Kad nadoe, uliti ga u brašno, dodati umucena jaja, ulje i so, pa zamesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplom da nadoe oko sat vremena. Prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa podeliti na dva dela. Jedan deo razvuci u koru debljine oko 1/2 cm, preko narendati polovinu sira, pa podeliti na 16 delova. Postupak ponoviti i sa drugim

delom testa. Svaki deo isecene kore uviti u kiflu, ali uvijajuci uz jednu ivicu (kao na slici) da tako uvijena izgleda kao deo preseccene klasicno uvijene kifle. Naizmenicno reati kifle okretajuci ih uz dužinu podmazanog pleha, kao što je prikazano, i to po 10 kifli uz kraj. Preostalih 12 kifli poreati u sredinu. Ostaviti pogacu da odmori 40 minuta, dok se rerna zagreje na 180 stepeni. Pre pecenja premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci je oko 40 minuta, po potrebi koristiti aluminijumsku foliju.

Lepa je i ukusna kao i sve druge okrugle pogace. :)

Savet