

Vesnina pogaca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mlijeka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 kocke** kvasca

Za fil/premaz:

- **100 g** maslaca
- **100 g** tvrdog sira za rendanje
- **100 g** sitnjene šunke
- **1** jaje za premaz

Priprema

Kvasac, so, šećer i kašičicu brašna prelići sa malo toplog mlijeka i ostaviti da naraste. Brašno prosijati sa praškom za pecivo, napraviti udubljenje i sipati nadošli kvasac, jaje, ulje i toplo mlijeko. Umjesiti meko tijesto i ostaviti kratko da nadoše (cca 20-tak minuta). Tijesto istresti na dasku i podijeliti ga na tri loptice. Svaku lopticu tanko razvaljati u pravougaonik. Svaku koru posuti rendanim maslacem, sirom (gauda) i šunkom. Urolati svaku koru i sve tri uplesti kao pletenicu. Kalup za kuglof (ili neki drugi okrugli) podmazati i složiti tijesto u krug. Pokriti krpom i ostaviti 40 minuta da nadoše. Nadošlo tijesto premazati jajetom i peći 45 minuta na 200 stepeni. Ja sam pekla sa ventilatorom 45 minuta na 180 stepeni.

Savet