

Pogaca sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml mleka**
- **150 ml vode**
- **100 ml jogurta**
- **50 ml ulja**
- **1 kocka (40g) kvasca**
- **1 jaje**
- **1 kašicica šećera**
- **1 kašicica soli**
- **300 g sira**
- **oko 10 kašikaulja za premazivanje**
- **oko 600g brašna**

Priprema

Pomešati mleko, vodu i jogurt, zagrejati, dodati šećer i kašiku brašna pa staviti kvasac unutra da nadoe.

U vanglicu staviti deo brašna, napraviti udubljenje u sredini pa usuti nadošao kvasac, ulje i jaje pa dobro mutiti varjacom dok se sve ne poveže. Postepeno dodavati brašno pa kad postane malo gušće mesiti testo rukom i prethodno dodati so.

Kada je testo dobro zamešeno, ostaviti ga da odmori pola sata prekriveno krpom. Premesiti još jednom pa ga podeliti na 5 loptica i ostaviti ih da miruju 10ak minuta.

Staviti prvu lopticu na radnu plocu, razvuci je (ne previše), premazati uljem i posuti sa jednim delom sira. Ponoviti postupak sa ostalim lopticama s tim što na predposlednju lopticu ide samo ulje, a na poslednju ništa. Peci prvo na 200 stepeni 10 minuta pa smanjiti na 180 dok ne bude lepo pecena. Kad je gotova, poprskati je vodom i prekriti vlažnom krpom.

Savet

Soli staviti po ukusu, paziti da se ne presoli ako je i sir slan. Pogaa je meka kao duša i posle dva dana ako vam izdrži toliko, toplo je preporuujem.. :)