

Domace pogacice sa sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **650 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 ravne kašičice** soli
- **2** jajeta
- **3 dl** vode
- **1,5 kašika** ulja

Ostalo:

- **400 g** sitnog sira
- **150 g** putera ili margarina
- **1** umuceno jaje za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

U toplu vodu staviti šećer i kvasac, izmešati i ostaviti da kvasac nadoe. Maslac zajedno istopiti.

Od svih navedenih sastojaka umesiti meko testo i ostaviti da odstoji 20 minuta. Testo podeliti na 6 loptica. Tepsiju precnika 30 cm podmazati mašcu. Ja sam stavila pek papir. Radnu površinu blago posuti brašnom, rastanjiti lopticu na prečnik 30 cm, staviti u tepsiju, obilato poprskati istopljenom smesom od maslaca, rasporediti sir. Tako uraditi sa preostalim sastojcima.

Gornju koru premazati uljem, jajetom i posuti susamom. Iseci na kocke ili po želji, pokriti i ostaviti da raste još oko 30-40 minuta na toplom mestu. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40–50 minuta, zavisi od rerne.

Savet