

Pogacice sa sirom (10)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **350 g** mekog sira
- **200 g** masti
- **3** jajeta
- **40 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U dublju posudu sipati brašno. Viljuškom izmutiti mast, sir, 2 jajeta i 1 belance, posoliti, sipati u posudu sa brašnom, dodati nadošli kvasac i umesiti glatko testo.

Posudu prekriti folijom i ostaviti testo u frižideru da odstoji dva sata. Nakon toga, testo premesiti i razviti oklagijom.

Preklopiti ga dva puta.

Potom preklopiti još dva puta (kao knjigu-kao na slici) i ostaviti da odstoji još deset minuta.

Zatim ga ponovo razviti i okruglom modlom (ili čašom) vaditi pogacice.

Poreati ih u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih umućenim žumancetom i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet