

****Cvetic* pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašma
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 pune kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 kašike** milerama
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **250 ml** tople vode

Za nadev:

- **300 g** mladog sira
- **2** paradajza
- **malo** origana
- **1 kašika** seckanog vlašca

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** semenki po izboru...

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so, šećer i suvi kvasac, pa promešati. Jaje ovlaš umutiti viljuškom, sipati u brašno, kao i ulje i mileram. Poceti s mešenjem tako da vodu dodajemo malo po malo, da testo bude dovoljno elasticno, a da se ne lepi za ruke. Umešeno testo ostaviti da odmara, oko sat vremena, a onda oklagijom razvuci koru. Premazati je mladim sirom, posuti kockicama paradajza kome smo uklonili semenke i kašikom vlašca.

Umotamo koru u rolat.

Pošto sam zaboravila da uslikam nacin secenja (izvinjavam se, jako sam žurila na posao), evo prilažem fotku od druge pogace, koju sam spremala na identican nacin... Uglavnom, rolat prenesemo na pleh obložen pek papirom, uvijemo u krug, ivice ne spajamo, i secemo šnitice 1 cm. Prvu savijemo ka sredini, malo izokrenemo, druge dve ka spolja - izokrenemo.. i tako do kraja... Malo prstima oblikujemo latice.

U suštini, kad se rolat isece, može se oblikovati po želji... Ostaviti pogacu da još malo odmara, premazati umucenim jajetom, posuti semenkama i peci da fino porumeni...

Savet