

Integralne pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- **1 komad** kvasca
- **500 ml** mleka
- **300 g** sitanog sira
- **2 kašicice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 jaje**
- **50 g** margarina

Priprema

Od ukupne kolicine mleka odvojiti, malo zagrejati da bude mlako, pa potopiti kvasac i kašicicu šecera. Kada kvasac uskisne pomešati ga sa jednim delom brašna, dodati ostatak toplog mleka, so, otopljen margarin, pa sa ostatkom brašna umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Kada je testo naraslo razvuci ga oklagijom u što veci krug. Rasporediti sir preko testa, pa testo uviti u veliki rolat. Prekllopiti krajeve pa ostaviti tako da odmori još 15 minuta.

Zatim opet razviti testo u krug, debljine 1 cm.

Manjom cašom ili modlom napraviti pogacice. Poreati ih u tepsiju, pa ih premazati umucenim jajetom.

Ostaviti tako u tepsiji još desetak minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta.

Savet