

# Makedonska pogaca



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **1,5 kašika** šećera
- **oko 1 dl** topljenog maslaca
- **1 jaje**
- **4 kašike** suvog kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **oko 500 ml** tople vode

### Za nadev:

- **100-125 g** mladog sira
- **nekoliko kašika** ajvara
- **100-125 g** pileće šunkarice

### I još:

- **malo** zacina sa ukusom bosiljka i mocarele
- **malo** margarina za mazanje
- **1 jaje** (za premaz)
- **po ukusu** susama i curikota

## Priprema

Prosejanom brašnu dodati suve sastojke i izmešati. Potom sipati otopljen maslac, umuceno jaje, kiselu pavlaku, pa podlivajući toplom vodom umesiti elastično testo. Pokriti ga i ostaviti da se podigne. Kada je testo naraslo, podeliti ga na četiri lopte.

Svaku loptu rasuci u što tanju koru, premazati krem margarinom i iseci na osam delova, kao za kifle, ali ne ici sa rezom do sredine kore, ostaviti krug promera cinijice ...

... sad krajeve testa preklapati prema sredini, jedan preko drugog...

... krajeve podviti ispod i formirati manju loptu. Tako uraditi i sa preostalim testom. Ostaviti da odmori desetak minuta.

Pobrašniti sto i oklagijom razvlaciti koru. Malo ce se lepiti, zbog krem margarina, i bice nepravilnog oblika, ali ne mari... Isto uraditi i sa preostale tri kore.

Pleh od rerne obložiti pek papirom i staviti u njega prvu koru. Posuti je mladim sirom.

Prekriti drugom korom koju premažemo sa nekoliko kašika ajvara.

Sad ide treća kora na koju ide rendana šunkarica koju malo pospemo zacinom sa ukusom mocarele i bosiljka.

Poslednju koru stavimo preko. ašom izvadimo pet krugova iz pogace.

Svaki krug ponovo vratimo u šupljinu, ali ga postavimo poprecno. Sredinu pogace zarežemo nožem u vidu pahulje.

Ostavimo je da odmori dok se pecnica greje. Pred pecenje se premaže umucenim jajetom i pospe susamom i curikotom. Pogaca je gotova kad fino porumeni.

## **Savet**

Izuzetno mekana pogaa koja je isto takva i naredni dan-ako ostane...