

*Pogaca *Iznena?enje**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **oko 300 ml** tople vode
- **6** viršli
- **200 g** trapista ili kackavalja

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosemenja** susama i curikota

Priprema

Prosejati brašno, dodati so, šećer i kvasac, pa promešati. Jaje umutiti viljuškom, pa ga sipati u brašno zajedno sa uljem i kiselim mlekom. Dodajući postupno toplu vodu umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti ga da naraste, a potom ga podeliti na dve lopte.

Oklagijom razvuci što tanju koru i prebaciti je na pleh obložen pek papirom. Na sredinu staviti komad topljivog

sira, po izboru. Najbolje bi bilo da bude isecen u obliku kruga (moj je bio u komadu, ali sam se poslužila čašom, a sa strane sam dodala komadice koji su preostali. Kad se ispece, neće se primetiti).

Testo prekriti trakama pek papira, do sira.

Rasuci i drugu koru, neka bude ista kao prva. Staviti je preko sira. Viršle iseci na komadice, treba da se dobije 24 komada. Poslagati 12 komada na gornju koru. Iseci koru između viršli sve do ruba sira.

Šire krajeve preklopiti preko viršle, a zatim zamotati sve do sira.

Tako uraditi sa svim delovima. Kad završite sa motanjem viršli sa gornje kore, ukloniti pek papir sa prve kore.

Sad poslagati preostalih 12 komada viršli na donju koru i ponoviti postupak rolanja.

Ostaviti pogacu da odmori. Pred pecenje je premazati umucenim jajetom i posuti semenjem susama i curikota, ili po želji...

Peci pogacu da fino porumeni. Poslužiti je toplu, otseci poklopcic sa sirom. Otkidati "laticice" i umakati u otopljeni sir.

Savet

Pogača je fenomenalna, verujte mi na reči!