

evrek pogaca



Sastojci

Testo:

- 600 g brašna
- 1 kvasac
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 250 ml mleka
- 3 kašike jogurta
- 1 jaje
- 50 g margarina

Fil:

- 100 g margarina
- 300 g sira
- 1 jaje

Premaz:

- 1 jaje
- 1 kašika ulja
- susam za posipanje

Priprema

U mlako mleko sa kašikom brašna i šecera staviti kvasac da nadodje. U ciniju za mešanje sipati deo brašna, so, margarin, jaje, jogurt i nadošao kvasac, pa mesiti u pocetku varjacom. Uz dodavanje ostatka brašna umesiti testo rukom i ostaviti ga 1h da kisne.

Za to vreme pripremiti fil. Sir izgnjeciti viljuškom, dodati mu jaje i margarin, pa sjediniti. Uskislo testo rasklagijati i sa modlom za krofne vaditi krugove. Okrugao pleh podmazati margarinom i posuti brašnom, pa reati, staviti prvi krug, premazati ga sa filom, preklopiti ga sa drugim krugom do pola, pa nafilovati i tako u krug.

Pogacu ostaviti 30-ak minuta da odmara, pa je premazati sa umucenim jajetom i uljem, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 220C oko 35 min.