

upava pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** voda
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1** jaje
- **2** belanca
- **900 g** brašna

Za premazivanje:

- **150 g** masti
- **2** žumanca
- **2 kašike** brašna
- **200 g** sira
- **30 g** susama
- **10 g** lanenog semena

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, dodati šećer, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom te ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju stavite jaje, belanca ulupajte viljuškom pa ih dodajte, zatim dodajte so, isipajte nadošli kvasac, polovinu brašna i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Pokrijte dok ne napravite fil. Mast umutite penasto, dodajte žumanca i brašno. Sve lepo

sjediniti da nema grudvica. Testo rastanjite oklagijom na oko 5 mm debljine. Premažite filom 3/4 testa. Isecite na 4 dela testo po dužini. Složite jedan deo testa preko drugog. Onaj deo koji nije premazan ide na vrhu. Postupak ponovite još 2 puta bez odmaranja testa. Ponovo razvuci testo(ne baš mnogo tanko)i tockicem za testo preseci na kvadrate na oko 5x5 cm. Na svaki deo testa stavite po kašičicu sira i smotajte paketice i sa jedne i sa druge strane. Paketice reagte u posudu u kojoj ce se peci,predhodno obloženom papirom za pecenje. Malo fila ostavite za odozgore i premažite pogacu.Na vrhu spakovanog paketica pospite lanenim semenom, a ostali deo posuti susamom. Pokriti i ostavite najmanje 30 minuta da miruje testo. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!