

Paketic pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna tip 400
- **20** gkvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 dl** mleka
- **180** ml kiseloga mleka
- **100** g putera
- **300** g sira
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **50** g susama

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko s izmrvljenim kvascem, kašicicom šecera i brašna. Dobro izmešati, pa prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati malo soli i promešati. Sipati nadošao kvasac i kiselo mleko, dodati puter, so i izmešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i rucno mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Umešeno testo prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo istanjiti oklagijom, pa okruglom modlom izvaditi krugove od testa.

Na svaki kolut testa naneti malo sira...

... pa presaviti na pola, a zatim još jednom preklopiti da bi se dobila cetvrtina kruga. Na isti nacin oblikovati još paketica.

Nadošlu pogacu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet