

Punjena pogaca (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g**brašna
- **50 g**heljdinog brašna
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praska za pecivo
- **125 ml**mleka
- **30 ml**ulja
- **1 ž**umance

I još:

- **po potrebi** sir urda
- **po potrebi** parizer
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** golica
- **1** belance
- **1** jaje

Priprema

Podici kvasac sa mlakim mlekom, kašicicom šecera i brašna. U vanglu staviti nadošli kvasac, ulje, jaje, so. Brašno i heljdino brašno prosejati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati, pa umesiti testo. Odmah podeliti

na dva dela. Jedn deo neka bude malo veci. Oblikovati obgice i ostaviti 20 minuta pokrivene krpom. Vecu razviti u veci krug. Sir ako nije slan samo malo posoliti, dodati izrendan parizer i belance, izmešati sve zajedno. Staviti fil na razvijenu koru. ali ne skroz do ivice. Koru pre toga treba malo izbuškati drvenim štapicem. Razviti i drugu obgicu, toliko veliku da se s njom pokrije ceo fil. Krajeve donjeg testa okrenuti unutra i malo ih uvrnuti prstima. Umutiti jaje, staviti dve-tri kapi ulja i s tim premazati celu pogacu. Posuti semenkama. Ostaviti desetak minuta. Vrhom drvenog štapica pre pecenja izbockati gornju koru. Peci na 180 C, dok ne porumeni. Pecenu pokriti kuhinjskom krpom desetak minuta.

Savet

Paziti na so, ako je sir slan smanjiti so u testu. Ako je sir neslan malo posoliti, a u testo staviti jednu malu ravnu kašiicu soli ..