

Punjena maslacak pogaca



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 2 dl vode
- 1 dlulja
- 700 g brašna
- 30 g svežeg kvasca
- 1 kašičica šecera
- 2 kašičice soli

Za punjenje:

- 150 g sira
- 1 belance

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 2 kašike ulja

Priprema

Najpre ostaviti kvasac da nadoe u mleku uz dodatak kašičice šecera i kašičice brašna. Brašno prosejati, dodati mu so, nadošli kvasac, ulje, vodu, pa umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom mestu da nadoe, pa ga premesiti i podeliti na 30 jednakih delova. Od svakog dela formirati lopticu. Belanac penasto umutiti, dodati mu sir i lepo

promešati.

Prvih 10 loptica razviti u elipsu, premazati ih smesom od belanca i sira i urolati sa duže strane.

Svaku rolnicu preseći ukoso preko sredine, tako da se formira špic.

Pleh obložiti pek-papirom, pa na sredinu staviti staklenu cašu. Oko čaše reati presećene rolnice, tako da budu okrenute tupom stranom do čaše, a presećeni delovi idu ka spolja.

Skloniti čašu i poreane rolnice premazati žumancetom umućenim sa malo ulja. Novih 10 loptica razviti u elipsu, nafilovati i preseći na prethodno opisan način.

Poreati ih zatim preko prvih rolnica, tako da formiraju novi red i da upadaju između njih. I ove rolnice premazati žumancetom. Od preostalih 10 loptica, jednu spustiti u sredinu, kako bi popunila unutrašnjost pogace i premazati je žumancetom.

Od ostalih 9 loptica razviti elipse, pa ih nafilovati i preseći na ranije opisan način (dobija se 18 presećenih rolnica). Veci deo (12- 13 rolnica) poreati preko drugog reda rolnica, premazati ih žumancetom. Preostale rolnice rasporediti po vrhu pogace, premazati ih žumancetom i posuti susamom.

Pogacu ostaviti da odstoji oko 15 minuta, a zatim je celu premazati sa 2 kašike ulja i posuti susamom. Staviti nekoliko manjih komadica margarina. Pogacu peći u rerni zagrejanoj na 250 stepeni prvih 10 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peći još oko 35 minuta. Prekriti krpom i najlonom i ostaviti da se prohladi.

Savet