

# **Punjena pogaca od ražanog brašna**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300** g pšeničnog brašna
- **200** graženog brašna
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** kašicica soli
- **1** dl mleka
- **1,5** dl jogurta
- **1** dl ulja
- **1** jaje

### **Za punjenje:**

- **300** g sira

### **Za premazivanje:**

- **1** žumanac
- **maloulja**
- **po želji** (za posipanje)

## **Priprema**

U mlakom mleku izmrvti kvasac, dodati mu kašicicu šecera i kašicicu brašna i sacekati nekoliko minuta da

nadoe. U dubljoj posudi za mešenje sjediniti obe vrste brašna, dodati so i promešati. Zatim dodati i nadošli kvasac i preostale sastojke za testo. Umesiti glatko testo (ukoliko je smesa suviše meka, dodati još malo brašna). Umešeno testo prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti na topлом mestu da nadoe.

Kada je nadošlo podeliti ga na tri jednakata dela, pa svaki deo premesiti. Prekriti ih ponovo krpom i ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Nakon tog vremena, svaki deo razviti u okruglu koru i unakrsno podeliti na osam trouglova (kao za kiflice). Na svaki trougao staviti fil od sira i uviti kiflice. Tako uraditi sa sva tri dela testa (dobijaju se ukupno 24 kiflice).

Svaku kiflicu preseći popreko napolja.

Okruglu tepsiju nauljiti i pobrašnjiti, pa u krug reati kiflice tako da širim delom budu okrenute ka ivici tepsije. Na isti nacin poreati i naredni red kiflica, a sredinu formirati tako da stoje vertikalno.

Pogacu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

### **Savet**