

Punjena pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gmekog brašna
- **20** gsvežeg kvasca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicašecera
- **1,5** kašicicasoli
- **250** mlmleka
- **4** kašikeulja
- **1**jaje

Za punjenje:

- **300** gparizera
- **300** gsitnog sira
- **1**jaje
- **po potrebi**origano
- **po potrebi**kecap
- **po potrebi** malo topljenog margarina

Za premazivanje i posipanje:

- 1jaje
- **po potrebisusam**
- **po potrebilan**
- **po potrebi chia**

Priprema

U vanglicu sipati malo toplog mleka, šećer i izmravljen kvasac. Razmutiti, dodati 1 kašiku brašna, promešati i ostaviti da se kvasac podigne. Dodati ostatak toplog mleka, ulje, jaje, so, umesiti testo dodavajući polako brašno. Testo odmah podeliti na dva jednaka dela. Pokriti ih i ostaviti tako na radnoj površini da duplira. Za to vreme u ciniju staviti sitan sir i dodati sitno izrendan parizer, jaje i malo kecapa. Sve viljuškom promešati.

Uzeti jednu obgu, razviti je tanko, premazati malo s topljenim margarinom pa preko staviti pola mase za punjenje i razmazati po testu. Uviti u rolat. Ponoviti isto i sa drugom obgom. Uplesti rolate kao pletenicu pa ih saviti i staviti u okrugli kalup 26 cm. Ostaviti pogacu da duplira, premazati je umucenim jajetom pa posuti semenke po svojoj želji. Peci na 180C dok ne porumeni.

Savet