

Pogaca s mladim sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme priprave: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** mekog brasna
- **250 ml** mlake vode
- **250 ml** mlakog mleka
- **6 kašika** ulja
- **4 ravne kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **40 g** svežeg kvasca
- **po potrebi** topljeni margarin

Punjenje:

- **400 g** mladog sira

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

U vanglicu staviti malo mleka i vode, izmrviti kvasac, dodati šećer i sve sjediniti sa kašikom brašna. Poklopiti i ostaviti da kvasac uskisne. Dodati ostatak toplog mleka i vode, ulje, so i malo brašna i varjacom sjediniti. Postepeno dodavajući brašno zamesiti testo. Pokriti ga i ostaviti da duplira na toplom mestu. Podignuto testo podeliti na 13 loptica.

Za sredinu pogace potrebno je 7 loptica. Svaka se razvije u krug, zasece na cetiri mesta prema sredini. U svaku se stave kockice sira pa se podiže jedna, po jedna zasecena strana oko sira formirajući tako ružu. Slažu se u sredinu u okrugli pleh sa pek papirom jedna uz drugu.

5 drugih loptica se razviju kao za kroasane i premazu topljenim margarinom (osim poslednje) i slažu jedna na drugu. Razviti ih u krug i iseci na 6 delova. Svakom uviti krajeve unutra pa onda uviti kao kiflu. Štapicom pritisnuti po sredini. To su latice. Rasporediti ih uz ivice pleha.

Jednu preostalu lopticu razvuci, premazati margarinom i uz ivicu poslagati štapice sira. Uviti u rolat. Iseci na 12 malih delova i slagati po dve između latica. Ostaviti da pogaca duplira, premazati je umucenim jajetom i peci na 180C. Pecenu pogacu na kratko pokriti krpom.

Savet