

Slane pogacice (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna + za domešivanje
- **250 g** izmrvljenog kravljeg sira
- **250 g** maslaca/margarina
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti maslac/margarin sobne temperature i viljuškom ga umutiti. Dodati sitno izmrvljeni sir, so i pripremljeni kvasac. Zatim, dodati brašno i zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još brašna. Treba da se dobije mekano testo, koje je po malo lepljivo.

Umešeno testo oblikovati u loptu, prekriti providnom folijom i ostaviti 15 minuta u frižider. Zatim, na pobrašnjenom radnom podlozi razviti testo tanko, pa ga presaviti u obliku pisma (od vas presavijte testo do polovine - zatim suprotnu stranu prebaciti preko savijene -levu stranu testa presaviti do polovine testa - a desnu stranu prebacite preko savijene leve). Testo ponovo ostaviti 15 minuta u frižider. Postupak ponoviti još dva puta, a zatim testo razviti 1cm debljine i kalupom ili manjom čašom vaditi pogacice.

Pogacice reati u pleh, preko pek papira i ostaviti ih da narastu. Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta i mleka i posuti ih susamom. Staviti ih da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Savet