

Pogaca evrek



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna tip 500
- **20 g** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **50 g** maslaca
- **250 g** toplog mleka
- **3 kašike** gustog jogurta

Za pripremu fila:

- **125 g** putera
- **200 g** feta sira
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **šaka** susama

Priprema

Brašno pomešajte sa solju, u sredini napravite udubljenje i dodajte suvi kvasac, kašičicu šećera, otopljen puter,

jaje i jogurt.

Sjedinite i mesite dok ne dobije glatko testo. Lopticu testa vratite u ciniju, premažite sa malo ulja, pokrijte krpom i ostavite da naraste.

Kada naraste razvijte testo. ašom ili kalupom vadite krugove željene velicine.

Za fil pomešajte omekšali puter sa sirom i jajetom.

Pripremite okrugli pleh i premažite ga uljem. Uz rub pleha reajte krug testa pa kašićicu fila na donju polovinu, pa preko opet krug testa i sve tako dok ne obrubite pleh.

Ostavite da odstoji u plehu 30 minuta da naraste. Kada naraste premažite je žumancetom, posolite i pospite susamom. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 45 minuta.

Savet