

Pogacice sa sirom (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gputera
- **250** gfeta sira
- **250** gmekog brašna *tip 400*
- prema potrebiso

Finale:

- **1**žumance za premazivanje
- **za posipanjekim**
- **za posipanje**krupna so

Priprema

Izvaditi puter iz frižidera pola sata ranije, da bi omešao na sobnoj temperaturi. Prosejati brašno. U ciniju staviti jednakе kolicine putera, sira i brašna. Mera je po 250 grama, ali može da se smanji i na po 150-200 grama, jedino što u tom slučaju dobijamo manje pogacica. Ovo je masno testo koje se lako mesi, lako peče, a za pleh ne trebaju nikakve pripreme. Dovoljno je premazati ga unutrašnjom stranom folije s putera, ali ko želi može staviti pek-papir. Sir je tipa fete, mora da bude tvrd i ne mnogo voden. Testo posoliti po potrebi, a s obzirom da je sir vec slan, verovatno ce biti potrebljano vrlo malo soli. Testo cemo mesiti rukama u ciniji.

Prvo utrljati puter u brašno, zatim dodati izmrvljen sir i rukom dobro sjediniti sastojke, a zatim testo prebaciti na

pobrašnjenu radnu površinu i mesiti dalje, uz dodavanje minimalne kolicine brašna, tek koliko je potrebno da bismo zaokružili loptu od testa. Pomenuta kolicina brašna za posipanje ne nalazi se medju sastojcima. Voditi racuna da ne predjemo granicu s brašnom jer ce pogacice, umesto da budu vazdušaste, biti tvrdje. Kompaktno testo umotati u plasticnu foliju i ostaviti u frižideru nekoliko sati, a može i preko noci ukoliko su pogacice namenjene za dorucak. Ovaj deo u procesu pripreme je obavezan. Testo ce se u frižideru stvrdnuti, ali ce na sobnoj temperaturi vrlo brzo postati gipko.

Žumance za premazivanje razmutiti s nekoliko kapi vode. Ukljuciti rernu da se greje na 180-190° C. Pobrašniti radnu površinu, pa testo razvuci oklagijom da bude debljine 1 centimetar, što je visina 2/3 modlice, precnika 3 cm. Modlicom, ili cašom navedenog precnika, vaditi pogacice pa ih stavljati s razmakom u pripremljen pleh. Da bismo pogacice lakše vadili iz modlice ili caše, svaki put prebrisati rub papirnim ubrusom i provuci ga kroz brašno. Ostatak testa premesiti bez dodavanja brašna, posuti radnu površinu brašnom i ponovo razvuci testo, zatim vaditi pogacice i tako raditi dok ima testa. Ipak, nastojati da najviše pogacica dobijemo iz prvog razvijanja testa. Pogacice odozgo premazati žumancetom, pa posuti kimom i tek malo posuti krupnom solju. Staviti pleh u zagrejanu rernu. Bice vrlo brzo pecene, za 10-15 minuta, uz stalno nadgledanje procesa pecenja.

Savet

Stari recept iz svećice za vrlo jednostavno i ukusno pecivo bez kvasca i praška za pecivo, od samo tri sastojka. Pogaice su odlian izbor za okupljanja razliitim povodom. Brzo i lako se pripremaju, a testo mora da odleži nekoliko sati u frižideru. Od navedenih mera dobijemo oko 90 pogaica prenika 3 cm, ili dva puna pleha od šporeta.