

## ***Pancerota***



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 900 g mekog pšenice brašna (tip 400)
- 100 g mekog kukuruznog brašna
- 400 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 50 g margarina
- 5 kašike origano
- 3 kašice šećera
- 1 kašica soli
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 jaje
- susam za posipanje

#### **Fil:**

- 300 trapista
- 200 g pizza šunke
- 200 g mariniranih pečuraka
- 50 g maslina
- 2 pavlake

### **Priprema**

Sjediniti prvo sve suve sastojke i dobro ih promešati. Pa dodati ostale sastojke. Zamesiti meko testo, dobro ga razraditi i ostaviti da odstoji 90 minuta.

Trapist i šunku izrendati, a pecurke i masline iseckati po želji, pa sve sjediniti pavlakom.

Testo podeliti na 3-4 jufke, po stolu posuti brašno i rukama ih razvlaciti u oblik kruga. Na jednu polovinu razvucene jufke, staviti fil, pa je drugom polovinom preklopiti. Rubove dobro pritisnuti, da se ne otvore. Odozgo posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni, dok ne dobije lepu boju.

Napomena: Testo ne treba da se premesi i razvlaciti ga isključivo rukama, a ne oklagijom. Ovo testo može da se koristi i za picu.

Ovo je bio moj izbor za fil, koji može da bude u bilo kojoj kombinaciju, koja vama odgovara. Prijatno!