Pogacice sa slaninom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**mleka
- **2**jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica** soli
- **300 g**slanine
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **po potrebi**ulje
- **po želji**susam
- **po želji**kim

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šecer i kašicicu brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, so, jogurt sobne temperature, jaje, nadošao kvasac, pa promešati. Postepeno dodavati preostalu kolicinu brašna i umesiti srednje tvrdo testo.

Testo premazati uljem, pokriti krpom ili folijom i ostaviti 30-tak minuta da naraste.

Barenu, mesnatu slaninu malo propržiti i izmiksati, dodati beli luk u prahu i izmešati. Radnu površinu malo posuti brašnom, pa testo razvuci oklagijom na debljinu od 1 cm i premazati mlevenom slaninom.

Zatim testo urolati.

Nakon toga, testo presaviti kao knjigu. Zatim testo rastanjiti na pocetnu debljinu, pa opet presaviti, pokriti folijom i ostaviti 10-ak minuta da odmori.

Testo razvuci na debljinu od 1,5 cm, vaditi cašom ili modlom pogacice i reati u pleh od rerne obložen papirom za pecenje.

Pogacice premazati umucenim jajetom i posuti susamom i kimom, pa ih ostaviti 15-ak minuta da narastu u plehu. Peci ih na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet