

# **Pogaca s mladim sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kg**mekog brasna
- **250 ml**mlake vode
- **250 ml** mlakog mleka
- **6 kašikaulja**
- **4 ravne kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **po potrebitopljeni** margarin

### **Punjjenje:**

- **400 g**mladog sira

### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

## **Priprema**

U vanglicu staviti malo mleka i vode, izmrvti kvasac, dodati šecer i sve sjediniti sa kašikom brašna. Pokloputi i ostaviti da kvasac uskisne. Dodati ostatak toplog mleka i vode, ulje, so i malo brašna i varjacom sjediniti. Postepeno dodavajuci brašno zamesiti testo. Pokriti ga i ostaviti da duplira na toplom mestu. Podignuto testo podeliti na 13 loptica.

Za sredinu pogace potrebno je 7 loptica. Svaka se razvije u krug, zasece na cetiri mesta prema sredini. U svaku se stave kockice sira pa se podiže jedna, po jedna zasecena strana oko sira formirajuci tako ružu. Slažu se u sredinu u okrugli pleh sa pek papirom jedna uz drugu.

5 drugih loptica se razviju kao za kroasane i premazu topljenim margarinom (osim poslednje) i slažu jedna na drugu. Razviti ih u krug i iseci na 6 delova. Svakom uviti krajeve unutra pa onda uviti kao kiflu. Štapicem pritisnuti po sredini. To su latice. Rasporediti ih uz ivice pleha.

Jednu preostalu lopticu razvuci, premazati margarinom i uz ivicu poslagati štapice sira. Uviti u rolat. Iseći na 12 malih delova i slagati po dve između latica. Ostaviti da pogaca duplira, premazati je umucenim jajetom i peci na 180C. Pecenu pogacu na kratko pokriti krpom.

## Savet