

Pikantne integralne pogacice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g** integralnog pšenicnog brašna
- **250 g** brašna TIP-500
- **40 g** kvasca
- **180 ml** kisele pavlake
- 2 jajeta
- **70 ml** ulja
- **150 ml** mlakog mleka
- **100 g** sitnog sira
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** cicažutog šecera
- **1 kašika** sirceta

Za fil:

- **150 g** sitnog sira
- **4 kašike** kisele pavlake
- 1 jaje
- **2 kašice** cicašenog bosiljka
- **80 g** praške šunke
- **1 kašika** tucane ljute paprike
- **1 kašica** origano

Ostalo:

- **2**jajeta
- **1 kašika** ulja
- **2 kašike**vode
- **po potrebilan**, susam

Priprema

U malo mleka izmrviti kvasac sa šecerom, pa ga ostaviti da nadoe.

Integralno brašno sipati u dublju ciniju pa dodati so, pavlaku, ulje, sirce i jaja. Zatim dodati sir i nadošao kvasac, pa postepeno dodavati obicno brašno i umesiti glatko testo.

Pokriti ga krpom i ostaviti oko 60 minuta da naraste.

Nakon toga, testo podeliti na loptice željene velicine, te i njih ostaviti 15 minuta da odstoje.

Sir izgnjeciti, dodati jaje, pavlaku i iseckanu šunku. Zatim dodati origano, bosiljak i tucanu papriku, pa sve dobro promešati.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom, te na sredinu staviti malo fila. Spojiti krajeve i formirati okruglu pogacicu.

Poreati ih u pleh obloženim papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajima i posuti ih semenkama odozgo.

Ostaviti ih 20 minuta da odstoje, pa peci na 200 stepeni, oko 25 minuta.

Vruće pogacice premazati ih mešavinom ulja i vode, prekriti ih krpom i ostaviti da se ohlade.

Savet