

# Komiška pogača



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
5

## Sastojci

600 g brašna  
1 instant kvasac  
1 žličica šećera  
4 dl mlake vode  
20 ml maslinovog ulja  
300 g luka  
800 g K Plus pelata  
8 fileta slanah inćuna  
sol

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



U mlakoj vodi otopite šećer i kvasac i ostavite par minuta da se kvasac aktivira.

Brašnu dodajte prstohvat soli pa ulijte smjesu s kvascem. Mikserom, nastavcima za tijesto, postepeno unosite sve više brašna s rubova. Kada ste ukomponirali sve sastojke nastavite mijesiti tijesto 10-ak minuta. Ako je tijesto preljepljivo dodajte mu još malo brašna dok niste dobili glatku smjesu. Uz pomoć maslinovog ulja ga premijesite u formu kugle i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi, prekriveno u posudi.

Luk nasjeckajte na ploške, lagano posolite pa dinstajte na maslinovom ulju dok nije dobio zlatnu boju.

Dodajte mu pelate koje ste usitnili štapnim mikserom i kuhajte 10 minuta dok se umak ne zgusne.

Nakon 1 sata tijesto premijesite i podijelite na dva dijela, od kojih je jedan malo veći od drugog. Pustite tijesto da odstoji tako da se malo opusti te razvucite veći dio tijesta sve do ruba pobrašnenog pleha. Nadjenite rashlađenim umakom od rajčice i luka ostavljajući slobodan dio uz rub tijesta pa rasporedite 8 fileta slanah inćuna po vrhu umaka. Razvaljajte drugi dio tijesta pa ga prebacite preko nadjeva i spojite krajeve.

Nabodite pogaču vilicom i sasvim lagano nauljite. Pećnicu zagrijte na 180°C i u nju stavite pleh. Pecite 40 minuta ili dok tijesto nije dobilo lijepu boju i dno je čvrsto i hrskavo.

Dobar tek!