

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 slanih inčuna
sol



Nutritivne vrijednosti

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

Brašnu dodajte prstohvat soli pa ulije smjesu s kvascem. Mikserom, nastavcima za tjesto, postepeno unosite sve više brašna s rubova. Kada ste ukomponirali sve sastojke nastavite mjesiti tjesto 10-ak minuta. Ako je tjesto 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 kuhatje 10 minuta dok se umak ne zgusne.

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

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

Dobar tek!

