


Viška pogača

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 - 6 osoba

Sastojci

270 ml mlake vode
1 žličica šećera
1 žličica Sweet chef kvasaca
400 g glatkog brašna
3 žlice K Plus maslinovog ulja
5 glavica luka
10 fileta slanih 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 dodajte smjesu s kvascem. Umijesite ručnim mikserom, nastavcima za tijesto, i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi, pokriveno.

Luk narežite na ploške, lagano posolite pa dinstajte na maslinovom ulju dok ne dobije zlatnu boju. 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 namašćenog okruglog pleha. Nadjenite rashlađenim lukom pa rasporedite filete ribe. Razvaljajte drugi dio tijesta pa prekrijte nadjev i spojite krajeve. Nabolite 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.