Brza pogaca sa raženim brašnom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**pšenicna brašna
- **200 g**ražena brašna
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi**vode

Priprema

Sve sastojke staviti u posudu i zamesiti sa vodom, toliko da se testo ne lepi za ruke. Ostaviti da testo stane 10-15 minuta pa ga dobro izraditi. Tako ponoviti još dva puta (vrlo je bitno da testo stoji pa ga posle izraditi, pogaca tako bude sva šupljikava i mekana). Testo oblikovati u loptu, staviti u posudu, rukom rastanjiti i ostaviti da stoji pola sata, pa peci na 200 stepeni.

Savet