

Brza pogaca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** vode
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 parceta** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Priprema

U brašno umešati prašak za pecivo. U jednu posudu sasataviti mlako mleko i vodu, dodati šećer i kvasac. Mutiti dok se kvasac ne otopi. Zamesiti mekano testo. Oblikovati pogacu na radnoj površini. Podmazati pleh, staviti pogacu, izbockati je viljuškom, prekriti salvetom i ostaviti petnaestak minuta da nadoe na toplom. Peci na 220 stepeni oko 20 minuta, dok dobije lepu boju. Pecenu pogacu prekriti salvetom, ostaviti malo da omori, pa je onda servirati.

Savet