# *Crna pogaca*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**crnog brašna T 1100
- **350 ml**tople vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **6 g**instant kvasca
- **1 kašika**maslinovog ulja

## Priprema

Sjediniti toplu vodu, šecer i kvasac, ostaviti 10-tak minuta. Dodati so, ulje i brašno, pa zamijesiti tijesto. Prekriti i ostaviti oko 1h. Oblikovati pogacu, pa staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti 15-tak minuta. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 25 minuta.

Pecenu pogacu ostaviti prekrivenu 5-6 minuta (po ukusu premazati površinu sa malo putera), pa poslužiti.

## Savet