

Pogaca sa crnim brašnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crnog brašna (T-950)
- **150 ml** vode
- **250 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **1** jaje
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, jogurt, so i jaje, pa sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti ga, oko 2-3 minuta.

Uzeti dublju tepsiju, vel. 28 cm, i dno prekriti pek papirom a stranice premazati uljem. Umešeno testo oblikovati u krug, staviti ga u tepsiju, pa ga rukom razvuci, da se pokrije celo dno tepsije. Pokriti krpom i ostaviti da pogaca naraste.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. Naraslu pogacu premazati mešavinom ulja i malo vode, izbockati površinu cackalicom i staviti da se pece.

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, pokriti tepsiju krpom i ostaviti 10 -ak minuta. Zatim izvaditi pogacu iz tepsije, umotati je u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti (nikako je ne seci nožem) i poslužiti.

Savet