

## ***Pogaca za pocetnike***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2** kockice kvasca
- **500 g** brašna
- **120 g** margarina
- so
- kisela voda
- **1** šoljica za kafu ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo

## **Priprema**

Polovinu kvasca ubaciti u čašu mlake vode i dodati kašičicu šećera. Sacekati da kvasac nadoe. U posudu sipati brašno, polovinu praška za pecivo i posoliti po želji, promešati. U brašno sipati nadošli kvasac, kiselu vodu dolivati po potrebi, šoljicu ulja, dodavati brašno. Mešati. Margarin rastopiti i sipati u testo, dodavati malo brašna dok se testo ne sjedini. Ostaviti testo da nadoe 30ak minuta.

Kada je testo nadošlo, tepsiju za pečenje podmazati margarinom. Testo izbockati viljuškom. Peci pogacu oko 15-20 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**

Testo ne treba da bude vrsto, ve mekano i vazdušasto.