

Pogaca sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **80 ml** ulja
- **1/2** kockice kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **1,5** kašičice soli
- **2** kašičice šećera

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jogurt, ulje, so, pecivo i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Testo prebaciti na, blago nauljenu, radnu površinu i mesiti testo (bez dodavanja brašna) dok ne postane elasticno.

Uzeti tepsiju, vel. 28 cm i dobro je podmazati uljem. Umešeno testo formirati u krug i prebaciti ga u podmazanu tepsiju. Rukom formirati pogacu i ostaviti da naraste.

Uključiti rernu da se zagreje, na 180 stepeni. Naraslu pogacu premazati, mešavinom ulja i vode, i staviti da se pece.

Pecenu pogacu umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu izlomiti i poslužiti.

Savet