

Rendana pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** mekog brasna T 400
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **1 šoljica** ulja
- **100 g** šecera
- **1 parče** kvasca
- **1 kašika** soli
- I još:
- **3 kašike** svinjske masti

Priprema

U šerpicu zagrejati mleko i vodu sa šecerom, voditi racuna da se ne pregreje, staviti kvasac i dobro promešati. Pripremljeni kvasac dodati u brašno sa uljem i soli i time zamesiti testo. Tecnost je dovoljna da se zamesi testo, može brašno da se dodaje sve dok se testo ne odvaja od ruke. Testo ostaviti da naraste na toplom 30 minuta. Kada je testo naraslo premesimo i odvojimo na 2 jednake jufke. U podmazanom plehu formiramo dlanom pogacu, premažemo je odozgo mašcu i viljuškom je izrezbarimo. Ostavimo da narastu 30 minuta. Pre pecenja zagrejemo rernu na 200°C. Pogace pecemo 30 minuta. Kada ih izvadimo iz rerne onako vruce rendetom ih izrendamo da budu glatke odozgo i odozdo. Uvijemo ih u krpe i ostavimo da omeknu i da budu tople.

Savet

Ovaj recept je za pravu pogau, ukusna je za sva slavlja i sva jela. a pogotovo za predjela. Možda se ini da je

teška za pravljenje, ali isplati se, ja samo nju pravim.