

Bakina pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kvasac
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** otopljene masti
- **900 g** pšenice brašna od celog zrna
- **100 g** belog pšenice brašna
- **1 šaka** zrnavlja
- (lan, susam, suncokret, golica...)

Priprema

Kvasac izmrviti u ciniji i dodati malo toplog mleka i kašičicu šećera. Zatim umešati malo brašna i ostaviti na toplom mestu da se kvasac podigne. Oko 15 minuta.

U ciniji izmešati ostatak toplog mleka, vodu, topljenu mast. Dodati šaku zrnavlja i nadošli kvasac.

So izmešati sa obe vrste brašna pa polako dodavati u ciniju i umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da se diže oko 30 minuta.

Kad se testo podigne premesiti ga i oblikovati pogacu. Pokriti krpom i ostaviti da se podiže 30 minuta. Zaseci na par mesta oštrim nožem i peci na 200C oko 30 minuta da lepo porumeni.

Pecenu pogacu poprskati vodom i pokriti da kora omekani.

Savet