

Pogaca sa cvarcima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 dl mleka**
- **2 dl vode**
- **1/2 kvasca**
- **1 ravna kašika soli**
- **700 g brašna**
- **1 kašicica šecera**

Za premazivanje:

- **200 gm levenih cvaraka**

Za premazivanje i posipanje:

- **1 kašikaulja**
- **po potrebi krupna morska so**

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šefer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom na 1/2 cm debljine, pa premazati 1/3 mlevenih cvaraka. Presaviti testo kao na slici.

Zatim testo opet razviti premazati 1/3 mlevenih cvaraka, pa presaviti kao i prvi put.

Ponoviti postupak još jednom.

Testo razvaljati oklagijom u formi tepsije u kojoj ce se peci. Staviti testo u tepsiju (nema potrebe za dodatnim premazivanjem tepsije, jer je testo dovoljno masno).

Ostaviti ga 10ak minuta da se odmori, premazati odozgo uljem i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta (dok ne porumeni).

Iseci na parcad željene velicine i poslužiti. Prijatno.

Savet

Jednostavna, klasina pogaa sa varcima. Po želji staviti i više varaka, ja volim da nije tako masna, pa je meni ovo prava mera. Prijatno