Pogaca bez kvasca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **50 ml**ulja
- **100 ml**vode
- **malo**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo ili sode bikarbone
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

U ciniji sipati brašno, ulje, vodu i prašak za pecivo i umesiti testo. Testo ostaviti da odstoji 10 minuta.

Zatim na pobrašnjavenoj površini razvuci pogacu i staviti u podmazanoj tepsiji.

Pogacu premazati jajetom i posuti susamom. Pustiti da odstoji još 10 minuta.

Pogacu peci oko 30 minuta na 180°C sve dok ne dobije rumenu boju. Kada je pecena izvaditi i umotati u mokroj krpi i staviti u kesu.

Savet

Idealan recept kada vam nestane kvasca.