Kafanska brza pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g**kvasca
- **2 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**ulja
- **300 g**brašna

Priprema

Kvasac razmutiti u mlaku vodu pa dodati sve ostale sastojke so, secer, ulje i umesiti testo, (kvasac ne treba ostavljati da naraste) odmah sve zajedno umesiti, prebaciti na radnu površinu, oblikovati loptu pa dlanovima nežno oblikovati na željenu debljinu. Treba da bude tanka, ne previše, jer u toku pecenja ce još da naraste.Prebacite je na papir u tepsiju i još malo dlanovima razvucite. Izbockajte je viljuškom ili šaru po želji. Ukljucite rernu na 250 C. Kad se zagreje, stavite pogacu i cim se malo zapece smanjite temperaturu na 180 i pecite 15-najviše 20 minuta. Pecenu izvadite iz tepsije, poprskajte je malo vodom i umotajte u krpu, stolnjak i ostavite da se malo prohladi.

Savet