

Posna pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 20 g kvasca
- 1 šoljica ulja
- malo soli
- ulje

Priprema

Kilogram oštrog brašna prosejati u vanglu za mešenje. Dodati 20 gr. kvasca, 1 šoljicu ulja i malo soli, pa sve to zamesiti mlakom vodom i mesiti sve dotle dok testo ne pocne da se odvaja od ruku. Testo ne sme biti ni mekano ni tvrdo. Pleh namazati uljem, staviti u njega testo, pa ga ostaviti da kisne 10 minuta na toplom mestu. Uskiso testo izbosti viljuškom na više mesta da se kora ne bi potklobucila. Staviti pleh sa pogacom u dobro zagrejanu rernu i peci sve dok pogaca ne porumeni. Pogacu služiti dok je topla za dorucak.