Carska pogaca

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kesica suvog kvasca
- 1/2 litra mleka
- 1 kg brašna
- 1 kašika soli
- ulje

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac u maloj šoljici i ostaviti ga na toplom mestu da malo nadoe. U vanglici za mešenje testa staviti ostatak brašna pomešano sa kašikom soli, zatim sipati nadošli kvasac i ostatak mleka i zamesiti testo. Testo treba dobro da se izradi, tako da postane ujednacena rastegljiva masa. Testo ce biti dobro izraeno tek kada pocne da se odvaja od prstiju i zidova vangle. Testo pokriti platnenom salvetom i ostaviti ga da na toplom odstoji najmanje 2 sata. Kada se testo odmorilo i nadošlo, ponovo ga premesiti rukama i ostaviti da odstoji 1/2 sata. Tepsiju namazati i razliti testo rukama, tako da pokrije celu tepsiju, vodeci racuna da debljina pogace bude debljine 2 prsta. Peci u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi. Kad pogaca porumeni izvaditi je iz rerne, pokriti je platnenom salvetom, 5 minuta je ostaviti da odstoji i služiti dok je vruca, uz roštilj.