

# **Curry-Fokace**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** crnog brašna
- **500 g** belog brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikesuvog** kvasca
- **1 kašikakisele** pavlake
- **1 kašikakiselog** mleka
- **1 ravna kašicicacurry-ja**
- **1 kašikacurikota**
- **1 kašicicaorigana**
- **2 kašikemaslinovog** ulja

## **Priprema**

Prosejati obe vrste brašna, pa mu dodati suve sastojke, kao i kari i origano. Pomešati pavlaku i kiselo mleko, pa i njih staviti u brašno. Uz dodavanje tople vode zamesiti meko testo, da pocne da se odvaja od suda. Ostaviti ga 10tak minuta, dodati maslinovo ulje, još jednom premesiti, pokriti i ostaviti na toplom da testo naraste. Kad je udvostrucilo zapreminu, kidati komadice testa velicine decije pesnice i oblikovati kuglice. Svaku rastanjiti meu dlanove, položiti u nauljen pleh i izbockati viljuškom na par mesta. Ostaviti da još malo odmaraju, pa peci u zagrejanoj rerni dok ne poprime lepu boju. Izvaditi fokacice, okrenuti ih i pokriti krpom. Nakon 15 minuta ponovo ih okrenuti i pustiti da se potpuno ohlade.

## **Savet**