

## **Pogaca (6)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgbrašna**
- **60 gmasti**
- **125 mlmleka**
- **1/2 kockicekvasca**
- **100 mljogurta**
- **1jaje**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**

### **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком jedне кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати све наведене састојке, као и припремљени квасац, па замесити тесто. Умешено тесто пребацити на побрањену радну површину и месити око пет минута. Тесто пребацити у дубљу посуду, коју сте посели брашном, прекрити providномfolijom (или посуду са тестом ставити у пластичну кесу) и оставити у frižider, преко ноћи. Ујутру извадити тесто из frižidera и одмах га растанити у pogacu, у plehu, преко pek papira. Оставити сат времена да тесто нарасте, избокнати га cackalicom (да се не би одвојила горња корика), премазати површину pogace vodom i staviti да се пеке, на 180 C. им рерна буде млака убацити pogacu i peci dok ne porumeni.

Pecenu pogacu izvaditi, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da odstoji 15 minuta. Posle toga je lomite (pošto se pogaca ne sece) i poslužiti uz prilog po želji. Jako je zahvalna što može, recimo, da se zamesi u subotu uveče i u nedelju ujutru, decu da probudi miris sveže pecene pogace.

**Savet**