

Pogaca (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **60 g** masti
- **125 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom jedne kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti oko pet minuta. Testo prebaciti u dublju posudu, koju ste posuli brašnom, prekriti providnom folijom (ili posudu sa testom staviti u plasticnu kesu) i ostaviti u frižider, preko noci. Ujutru izvaditi testo iz frižidera i odmah ga rastanjiti u pogacu, u plehu, preko pek papira. Ostaviti sat vremena da testo naraste, izbockati ga cackalicom (da se ne bi odvojila gornja korica), premazati površinu pogace vodom i staviti da se pece, na 180 C. im rerna bude mlaka ubaciti 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 uvece i u nedelju ujutru, decu da probudi miris sveže pecene pogace.

Savet