

## **Pogaca (8)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **150 ml**jogurta
- **80 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**belance
- **2 kašicice**soli
- **1 kašica**šecera
- **1 kockica**kvasca

### **Priprema**

U topлом млеку, са додатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати све наведене састојке, као и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да нарасте. Нарасло тесто поделити на девет делова, с тим да један део буде мало већи од осталих. Узети дубљу шерпу (вел. 28cm) и ivice premazati маргарином. На дно ставити тек папир, а на средину папира једну, мању, округлу посуду.

Узети већи део теста (од девет) и развити га у круг, мало већи него што је посуда где ће се печи погача. Развијени део теста ставити у посуду, преко округле посудице.

Около пореати осам делова теста, направљених у облику јуфкица.

Testo preko male posudice iseci na osam delova.

Isecene delove prebaciti izmeu jufkica, ili preko njih, po želji.

Skloniti posudicu i...

...ostaviti testo da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta.

Zatim je poslužiti. Prijatno!

### **Savet**