

Crna pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** crnog brašna T 1100
- **350 ml** tople vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **6 g** instant kvasca
- **1 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Sjediniti toplu vodu, šećer i kvasac, ostaviti 10-tak minuta. Dodati so, ulje i brašno, pa zamijesiti tijesto. Prekriti i ostaviti oko 1h. Oblikovati pogacu, pa staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti 15-tak minuta. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 25 minuta.

Pecenu pogacu ostaviti prekrivenu 5-6 minuta (po ukusu premazati površinu sa malo putera), pa poslužiti.

Savet