

Pogaca za pocetnike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice** kvasca
- **500 g** brašna
- **120 g** margarina
- so
- kisela voda
- **1 šoljica za kafu** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Polovinu kvasca ubaciti u čašu mlake vode i dodati kašičicu šećera. Sacekati da kvasac nadoe. U posudu sipati brašno, polovinu praška za pecivo i posoliti po želji, promešati. U brašno sipati nadošli kvasac, kiselu vodu dolivati po potrebi, šoljicu ulja, dodavati brašno. Mešati. Margarin rastopiti i sipati u testo, dodavati malo brašna dok se testo ne sjedini. Ostaviti testo da nadoe 30ak minuta.

Kada je testo nadošlo, tepsiju za pečenje podmazati margarinom. Testo izbockati viljuškom. Peci pogacu oko 15-20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Testo ne treba da bude vrsto, ve mekano i vazdušasto.