

Pogaca (hleb) od kravajcica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** mleke vode

Priprema

Pomešati kvasac sa šoljom mlake vode i 3-4 kašike brašna pa ostaviti da nadože.

Nadošli kvasac sjediniti sa ostatkom brašna i soli pa mlakom vodom zamesiti testo. Posudu sa testom staviti u najlon kesu pa uviti u krpu. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada naraste premesiti i ostaviti još jednom da naraste. Zatim ga podeliti na jednake delove i oblikovati liptice (kravajcice).

Poređati ih u okruglu tepsiju obloženu pek papirom ili podmazanu uljem pa ostaviti da narastu, da se spoje. Uključiti rernu na 200C i kada se zagreje staviti da se ispece. Kada se ispece izvaditi iz tepsije, odstraniti papir i uviti u krpu do služenja.

Savet

Kada smo bili mali mama nam je stalno pravila ovakav hleb jer je nama bilo zanimljivo da svako za sebe kida i

uzima po jednu lopticu. Ina?e je jako jednostavno napraviti, a hleb je mekan sa hrskavom koricom. Pogodno je za male seni?e, koji su deci uvek zanimljivi pa eto još jedne prednosti. :)