

# **Pogaca (hleb) od kravajcica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **po potrebim**leke vode

## **Priprema**

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

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).

Poreati ih u okruglu tepsiju obloženu pek papirom ili podmazanu uljem pa ostaviti da narastu, da se spoje. Ukljuciti 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. Inae je jako jednostavno napraviti, a hleb je mekan sa hrskavom koricom. Pogodno je za male senvie, koji su deci uvek zanimljivi pa eto još jedne prednosti. :)