

Pogaca sa kuvanom pšenicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **50 ml** ulja
- 2 jajeta
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **200 g** kuvane pšenice

Priprema

U mleko dodati vodu i podgrejati malo, zatim otopiti kvasac, umutiti jaja, dodati ulje, pa sjediniti sa mlekom i kvasce. U brašno umešati so i kuvanu pšenicu pa zamesiti sa pripremljenim kvascem.

Pokriti folijom i ostaviti na toplom mestu da naraste.

Od nadošlog testa oblikovati pogacu po svojoj želji. Ja sam pravila male loptice i tako formirala pogacu.

Sipati u šoljicu na vrh kašičice sodu bikarbonu dodati malo vode, razmutiti da se otopi i premazati pogacu. Ostaviti da pogaca prekrivena, na toplom mestu naraste. Peci je na 200 stepeni dok porumeni i dobije izgled

bavarskog peciva.

Služiti je toplu, mada je prelepa, mekana i ukusna i sutra dan.

Preporučujem.

Savet