

Seoska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g brašna
- 1/2 l sveže surutke (poželjno je seoske a ne flaširane)
- 1 kockica kvasca
- 2 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 3-4 kašika ulja

Priprema

Surutku malo zagrejte, ali samo malo da se ne zgruša, pa u tako mlaku surutku dodajte kvasac, lagano rukom rastopite, dodajte šećer i posolite sa malo brašna pa ostavite na toplom da nadodje.

U nadošli kvasac dodajte brašna da se umesi testo koje se ne lepi, ali da nije pretvrdo, zatim dodajte so (so i ulje nikako ne stavljajte preko kvasca jer usporava fermentaciju) i ulje, pa pogacu dobro i dugo mesiti dok se ne pojave mehurici na površini.

Dobro umešeno testo ostaviti da odmori 1/2 sata, a potom ga oblikovati u pogacu, staviti u tepsiju i ostaviti još malo da nadodje. Izbockati nadošlu pogašu viljuškom i staviti u dobro zagrejanu rernu, pa temperaturu malo smanjiti (na umereno, kod mene je to 2).

Pecenu pogacu izvaditi, uviti u čistu krpu i kada se malo prohladi služiti sa sirom, ajvarom, možda slaninicom i paradajzom, ostavljam mVašoj mašti na volju. Pogaca se lomi nikako se nožem ne sece.