

Jednostavna pogaca



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica praška za pecivo
- 80 ml ulja
- 1/2 l mlake vode
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli

Priprema

U mlaku vodu razmutiti kvasac sa kašičicom šećera i brašna, pa ostaviti da nadoe. Pomešati brašno, so, ulje, prašak za pecivo i nadošao kvasac. Zamesiti testo i razviti ga oklagijom prema veličini okrugle tepsije br 32. Pripremljenu pogacu staviti u brašnom posutu tepsiju i ostaviti na toplom da naraste oko 45 minuta. Pre pečenja izbockati je viljuškom i premazati vodom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 12 minuta dok ne porumeni i još 20 minuta na 150 stepeni da se istišti. Ispecenu pogacu ostaviti da se malo prohladi u tepsiji, pa je izvaditi i uviti u krpu i staviti u plasticnu kesu da kora malo omekša.

Savet

Od istog testa mogu se praviti male lepinjice.