

## ***Najjednostavnija pogaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** čaša od jogurtamlake vode
- **1/4** kockekvasca
- **3** čaše od jogurtabrašna
- **1** kašicicašecera
- **po ukusu**soli
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

Kvasac izmrviti u mlakoj vodi i staviti šecer.

Dodati 2 čaše od jogurta brašna, po ukusu soli zatim varjacom izraditi.

Dodati jos jednu casu od jogurta brasna i umesiti testo.

Testo ce biti lepljivo, pospite brašnom radnu površinu i umesite testo.

Pleh srednje velicine podmazite sa masti.

Testo malo razviti oklagijom. Ja cak i nisam tako,ja sam rukama testo isteglila i u plehu formirala. Vi mozete razviti oklagijom i prebaciti u pleh. Premazite maslinovim uljem. Izbodite viljuskom pogacu.

Peci na 200-220 stepeni dok ne dobije lepu boju.

Prijatno.

## **Savet**

Ako želite da pogača bude meka, ostavite testo da nadođe i koristite više kvasca, a ako želite tvržu pogaču onda odmah kada umesite testo stavite u pleh i da se peče. Stvar ukusa. Moji ukućani vole kada pogača hrska, kada je malo tvrža. Možete koristiti i suvi kvasac.