Seljacka pogaca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-350 g**mekog brašna
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **200 ml**tople vode
- **5 kašika**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Priprema

U posudu za mešenje testa, dodati brašno, u sredini brašna napraviti udubljenje i dodati kašicicu soli, ulje. U manjoj ciniji pomešati toplu vodu sa šecerom i kvascem. Mešati rukom sve dok se kvasac ne otopi. Pripremljeni kvasac dodati u brašno i zamesiti testo.

Umešeno testo isipati na radnu površinu posutu brašnom i nastaviti sa mešenjem testa, sve dok se testo lepo ne umesi i postane glatko. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom da naraste (oko 30 minuta).

Naraslo testo izruciti na pobrasnjenu povrsinu i razmesiti.Od testa formirati jednaku loptu.Tepsiju podmazati svinjskom mascu ili uljem, prebaciti testo u tepsiju velicine 32 cm i rukama rastanjiti testo što tanje. Pogacu pokriti krpom i ostaviti da naraste.

Pogacu malo ukrasiti rakijskom cašicom, pritiskati po testu praviti krugove, viljuškom izbockati testo. Zagrejati rernu na 200'C, naraslu pogacu peci u rerni oko 15 minuta. Pecenu pogacu uviti u krpu i ostaviti da se malo ohladi pre služenja.

Savet

Prilikom mešenja pogae malo dodati brašno ako se testo lepi za ruke. Koliina brašna i sastojci poveati prema potrebi, za dve pogae ili više. Kvasac ne ekati da naraste ve razmuenim odmah zamesiti testo. Prijatno!