

Pogaca sa cvarcima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dlmleka**
- **2 dl vode**
- **1/2kvasca**
- **1 ravna kašika soli**
- **700 gbrašna**
- **1 kašicica šecera**

Za premazivanje:

- **200 gmlevenih cvaraka**

Za premazivanje i posipanje:

- **1 kašikaulja**
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom na 1/2 cm debljine, pa premazati 1/3 mlevenih cvaraka. Presaviti testo kao na slici.

Zatim testo opet razviti premazati 1/3 mlevenih cvaraka, pa presaviti kao i prvi put.

Ponoviti postupak još jednom.

Testo razvaljati oklagijom u formi tepsije u kojoj ce se peci. Staviti testo u tepsiju (nema potrebe za dodatnim premazivanjem tepsije, jer je testo dovoljno masno).

Ostaviti ga 10ak minuta da se odmori, premazati odozgo uljem i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta (dok ne porumeni).

Iseci na parcad željene velicine i poslužiti. Prijatno.

Savet

Jednostavna, klasi?na poga?a sa ?varcima. Po želji staviti i više ?varaka,ja volim da nije tako masna, pa je meni ovo prava mera. Prijatno ?