

Posna pogaca (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **340 ml** gazirane vode
- **250 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo sa šafranom
- **140 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šecera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, prašak za pecivo sa šafranom, gaziranu vodu i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo, uz postepeno dodavanje, još, 60 g brašna.

Uzeti dublju posudu, vel. 28cm. Stranice premazati uljem, a dno obložiti pek papirom. Umešeno testo prebaciti u, pripremljenu, posudu i, rukama, formirati pogacu. Pogacu prekriti kuhinjakom krpom i ostaviti da odstoji, dok testo, duplo, ne naraste.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Kada pogaca naraste, premazati je uljem i staviti da se pece.

Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, premazati je mešavinom vrele vode i ulja (1:1), izvaditi je iz posude, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti (nikako je ne seci nožem) i poslužiti.

Savet