

Pogace kao ispod saca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **oko 2,5 dl** vode

Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje tople vode sa jednom kašicom šecera i brašna. Ostaviti na toplom da dok ne ispuni šolju. Posebno izmešati brašna, pripremljeni kvasac, so i ulje, pa sa mlakom vodom zamesiti srednje mekano testo. Testo pokriti i ostaviti da odmara na toplom dok se ne udvostruci, oko 1 h. Testo podeliti na 6 delova i oblikovati jufkice. Ostaviti da odmara još 10-ak minuta. Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom u krug i poreati na pleh. Neka odmaraju još 5 minuta, a zatim ih staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 220 C. Kad su hlepcici ispećeni, pokriti ih još malo krpom da odstoje.

Savet