Pogaca sa maslinama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- oko 2,5 dl tople vode
- 1/2 paketica svežeg ili 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 2 kašike suncokretovog ulja
- 4 kašike maslinovog ulja
- 2-3 cena belog luka (ili luk u granulama)
- 2 prstohvata krupne morske soli
- 10-15 maslina

Priprema

Kvasac potopiti u toplu vodu, dodati šecer i ostaviti na toplom da naraste. Brašno prosejati, posoliti, u sredini napraviti udubljenje i sipati suncokretovo ulje. Dodati malo tople vode, kvasac i zamesiti testo uz lagano dodavanje vode, dok se ne dobije glatko testo srednje tvrdoce.

Ostaviti testo, pokriveno, na toplom da stasava oko 30 minuta. Pecnicu zagrejati na 200 stepeni.

Testo razvuci na 2 cm debljine i staviti u ne podmazanu tepsiju. Po testu, prstom napraviti udubljenja i u njih staviti masline.

Maslinovo ulje dobro zagrejati, skloniti ga sa vatre, dodati mu iseckani beli luk ili luk u granulama i preliti preko testa.

Po površini posoliti morskom solju. Pogacu peci oko 30 minuta.

Uz pogacu veoma dobro ide prevreo tj. star sir, po mogucstvu koziji ili ovciji, isecen na kockice 1X1 cm zacinjen tucanom ili mlevenom suvom paprikom i origanom i preliven maslinovim uljem (valjalo bi da odstoji nekoliko dana u dobro zatvorenoj posudi).