

Pogaca, bez cekanja da naraste



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **620 + 40 g**brašna
- **3**jajeta
- **250 g**gustog jogurta
- **150 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasuvog kvasca
- **1** kašikašecera
- **1,5** kašicicasoli

Za premazivanje pogace:

- **1**žumance
- **1** kašicicaulja
- **1** kašicicamleka

Priprema

Dno tepsije, vel. 28 cm, prekriti pek papirom (ili dobro premazati maslacem), a stranice premazati maslacem.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, prašak za pecivo i suvi kvasac. Kašikom promešati, da se svi sastojci sjedine. Zatim dodati dva, cela, jajeta i jedno belance (žumance sacuvati za premazivanje pogace), jogurt, mleko i ulje. Zamesiti testo.

Uz posipanje 40 g brašna umesiti testo, koje treba da bude mekano. Testo prebaciti u tepsiju i, rukom, formirati pogacu. Premazati je sa mešavinom žumanceta, ulja i mleka (staviti sve u šoljicu i viljuškom, dobro, sjediniti).

Pogacu, odmah, staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i prebaciti je na vecu, kuhinjsku, krpu. Dobro je umotati i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti (nikako je ne seci) i poslužiti, uz prilog po ukusu.

Savet