

Kafanska brza pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **2 dl** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **300 g** brašna

Priprema

Kvasac razmutiti u mlaku vodu pa dodati sve ostale sastojke so, secer, ulje i umesiti testo, (kvasac ne treba ostavljati da naraste) odmah sve zajedno umesiti, prebaciti na radnu površinu, oblikovati loptu pa dlanovima nežno oblikovati na željenu debljinu. Treba da bude tanka, ne previše, jer u toku pečenja ce još da naraste. Prebacite je na papir u tepsiju i još malo dlanovima razvucite. Izbockajte je viljuškom ili šaru po želji. Uključite rernu na 250 C. Kad se zagreje, stavite pogacu i cim se malo zapece smanjite temperaturu na 180 i pecite 15-najviše 20 minuta. Pecenu izvadite iz tepsije, poprskajte je malo vodom i umotajte u krpu, stolnjak i ostavite da se malo prohladi.

Savet