

# **Domaci hleb (pogaca) sa gaziranom mineralnom vodom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 800 g**brašna
- **40 g**svežeg kvasca
- **400 ml**gazirane mineralne vode
- **1 ravna kašicica**šecera
- **2 pune kašicice**solii
- **5 kašikaulje** + po potrebi za premazivanje

## **Priprema**

U dublju posudu uliti gaziranu mineralnu vodu, dodati izmrvljen kvasac, šefer i 1 kašiku brašna. Izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati so, izmešati, zatim dodati 5 kašika ulja, nadošli kvasac i zamesiti testo. Testo pouljati sa obe strane, pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nade (oko 30 minuta).

Nadošlo testo...

...izruciti na radnu površinu i dlanovima (ne oklagijom) rastanjiti u krug velicine tepsije.

Tepsiju premazati uljem, posuti brašnom, staviti rastanjeno testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta (taman toliko koliko je potrebno kako bi se zagrejala rerna).

Testo premazati uljem, izbockati viljuškom. Peci na 180 stepeni 40 minuta.

Gotovu pogacu izvaditi iz rerne, poprskati vodom, prekriti alu-folijom, a preko folije staviti nakvašenu kuhinjsku krpu.

### **Savet**

Pogaa je i sutradan mekana, samo je stavite u kesu i imaete ukusnu i mekanu pogau i za sutrašnji ruak. Prijatno.