

## ***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 kašičica** šećera
- **2 pune kašičice** soli
- **5 kašika** ulje + po potrebi za premazivanje

### **Priprema**

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

Nadošlo testo...

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

Tepsiju premazati uljem, posuti brašnom, staviti rastanjeno testo. Pokriti čistom 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**

Pogača je i sutradan mekana, samo je stavite u kesu i imaćete ukusnu i mekanu pogaču i za sutrašnji ručak. Prijatno.