

Svekrvine pogace



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**tople vode
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 šolj**aulja
- **oko 1 kg**brašna
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac sa šećerom i ostaviti da naraste. U posudi sipati 700 gr brašna, dodati so, nadošli kvasac i ulje. Drvenom varjačom umesiti mekano testo. Po potrebi dodavati još brašna. Testo ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Naraslo testo podeliti na 2 dela. Razmesiti na pobrašnjennoj površini. Ostaviti da odstoje oko 10 minuta. U podmazanoj tepsiji za pecenje razvuci pogacu. Peci na 250 C oko 30 minuta.

Vrucu pogacu umotati u cistu pamucnu krpu.

Pogacu lomiti na komade i služiti toplu!

Savet

Mekane i ukusne!