

Pogaca koja se ne mesi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kesica** suvog kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **50 ml** vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

Izmešati posebno suve sastojke (brašno, šecer, so, prašak za pecivo, suvi kvasac), a u drugu posudu tečne sastojke (mleko, vodu, ulje). Sve zajedno spojiti i izmešati kašikom.

Testo će biti malo ree. Uzeti manju modlu za hleb ili okrugli pekac i obložiti papirom za pečenje.

Sipti testo, lepo poravnati, pokriti krpom pa ostaviti da odmara 60 minuta. Staviti pogacu da se pece oko 30 minuta na srednjoj temperaturi.

Savet

Pravljeno je po receptu Tanje Djordjevi - kod nje se zove DVOPEK, Ja sam pravila više puta, kako kad, nekad u

duguljastu modlu za hleb, a nekad ovako u formi pogae. Jako je ukusno, a što je nabitnije brzo ne napravi.