

Pogaca sa praškom za pecivo



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 ml** vode
- **50 ml** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti 150 g brašna, dodati prašak za pecivo i izmešati. Zatim dodati vodu, ulje, posoliti i, postepeno dodajući preostalo brašno (150 g), zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenom radnom površini...

....razviti oklagijom u krug...

...te staviti u pouljen pekac (ili manju tepsiju).

Oštrim nožem zarezati na 6 mesta (unakrsno na po 3 mesta-kao na slici). Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Gotovu pogacu izvaditi iz rerne, poprskati vodom, prekriti cistom kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohladi.

Savet