

Posna pogaca od mešavine brašna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mekog pšeniceog brašna
- **100 g**crnog brašna (T-1100)
- **200 g**grahanog brašna
- **1 kašicica**žutog šecera
- **1 kašicica**himalajske soli
- **2 kašike**pšenicnih mekinja za ljudsku ishranu
- **1 kašika**semenki lana
- **50 ml**maslinovog ulja
- **320 ml**gazirane vode
- **1 kesica**suvog kvasca (10g)

Priprema

U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, dodati suvi kvasac, pšenicne mekinje, šecer, so i semenke lana. Kašikom promešati. Zatim dodati maslinovo ulje i zamesiti sa gaziranom vodom.

Testo je mekano, ali tako i treba da bude. Nauljenom rukom ga doraditi, uz minimalno dodavanje brašna (nije bitno koje brašno dodajete) i formirati ga u oblik lopte (ne ceka se da naraste).

Tepsiju, vel. 26cm, podmazati uljem. Testo staviti na sredinu podmazane tepsije i rukama ga razvlaciti (blagim pritiskanjem), da se popuni cela tepsija. Iskusne domacice mi nece zameriti na ovom objašnjenju za formiranje pogace. To sam uradila zbog naših mladih domacica, jer mi od mnogo njih stižu i takva pitanja. Setimo se i mi kako smo pocinjale...

Formiranu pogacu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da dobro naraste (duplo, a može i više). Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni.

Kada pogaca naraste premazati je mešavinom suncokretovog ulja i vrele vode (1:1) i staviti je da se pece. Kada pogaca porumeni (pazite, pogaca ne može da dobije rumenu boju kao kada je samo cisto pšenicno brašno), probati cackalicom da li je pecena, da je ne bi prepekli.

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, premazati je (silikonskom cetkicom) vrelom vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 2-3 minuta. Zatim je izvaditi iz tepsije, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti i poslužiti (nikako je ne seci nožem).

Savet