

Kafanska pogaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** ulja
- **200 ml** tople vode
- **300 g** brašna

Priprema

U sud sipati toplu vodu, dodati kvasac, ulje, šećer, so i dobro promešati. Dodati odmah brašno pa umesiti mekano testo. Prebaciti ga na radnu površinu, oblikujte jufku rukama pa dlanovima pritiskajte dok ne dobijete željenu debljinu pogace. Trebalo bi da je tanka zato što u toku pečenja naraste. Prebaciti je na papir za pečenje, staviti u tepsiju i izbockati viljuškom. Uključiti rernu na 250 stepeni, posle 15 minuta staviti pogacu da se peče na 250 stepeni peći pogacu dok se ne zapeče, pa onda smanjiti temperaturu na 180 stepeni i dopecite je do kraja (ukupno pečenje oko 20 minuta). Kad izvadite pogacu iz rerne poprskajte je sa malo vode, umotajte u pamučnu krpu i ostavite da se malo prohladi.

Savet