

## **Posna pogaca**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml** tople vode
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **20 g** kvasca
- **600 g** brašna
- susam

### **Priprema**

Toplu vodu sipati u posudu za mešenje. Dodati šećer, so, ulje i kvasac. Promešati lepo da se kvasac otopi.

Dodavati postepeno brašno i zamesiti testo. Ostaviti da stoji 15 minuta.

Oblikovati pogacu, staviti u tepsiju br. 32, izbockati viljuškom, premazati vodom i posuti susamom.

Ostaviti da stoji još 15 minuta pa peci na 200°C oko 30 minuta.

### **Savet**