# *Pogaca sa maslinovim uljem*

težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1/2 kg**brašna
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**žutog šecera
- **1/2 kockice**kvasca
- **2 kašicice**himalajske soli
- **1 kašika**žutog šecera
- **1 kašicica**cia semenki
- **1 kašika**mekinja za ljudsku ishranu
- **100 ml**maslinovog ulja

**Za premazivanje pogace:**

- ulje

## Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, cia semenke, mekinje i maslinovo ulje. Zamesiti testo. Testo mesiti 2-3 minuta. Umešeno testo oblikovati u oblik lopte, prekriti vanglicu providnom folijom i ostaviti da testo naraste.

Uzeti dublju tepsiju, vel. 28cm, i premazati je suncokretovim uljem. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu. Testo izdužiti u oblik valjka, pa ga podeliti na devet, jednakih, delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu.

Jednu jufkicu staviti na sredinu tepsije, a osam jufkica rasporediti oko nje. Izmeu jufkica ostaviti malo slobodnog prostora. Poreano testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da dobro naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Pogacu premazati uljem i staviti da se pece. Kada je dobila blagu rumenu boju, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i ispeci pogacu do kraja.

Pecenu pogacu izvaditi iz tepsije, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi, pa je poslužiti.

## Savet