

Moja posna pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** meda
- **1/2 kockice** kvasca
- **80 ml** ulja
- **300 ml** vode

Priprema

U toploj vodi razmrviti kvasac i ostaviti da se aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati so, med i ulje. Sipati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i uz minimalno dodavanje brašna (najviše jedne kašike) umesiti testo. Testo treba da ostane mekano i da se ne lepi za ruke.

Tepsiju vel. 26cm, dobro premazati uljem (ili dno prekriti pek papirom). Umešeno testo prebaciti u tepsiju i rukama ga razvuci. Prekriti tepsiju kuhinjskom krpom i ostaviti da testo dobro naraste (neka istane prazno samo 1cm do vrha tepsije).

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Naraslo testo premazati mešavinom ulja i vrele vode (1:1) i staviti ga da se pece.

Pecenu pogacu izvaditi, opet je premazati mešavinom ulja i vode, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji u tepsiji pet minuta. Zatim je izvaditi iz tepsije, dobro umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Izlomite je (nikako je ne seci nožem) i poslužite. Predivna pogaca koja ostaje mekana i narednog dana.

Savet