

Domaca pogaca (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna tip 400
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/3** kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šećera
- **120 ml** ulja
- **1 šolja** za kafu mleka
- **1 šolja** vode
- **1/2 šolje** za kafu jogurta

Priprema

Sipati brašno u vanglu, izdvojiti malo za mešenje i staviti sa strane. Dodati ulje, jogurt, šećer, so, prašak za pecivo i promešati.

Vodu i mleko pomešati i zagrejati. Sipati zagrejan sadržaj i izmesiti. Dodati kvasac. Važno je da testo bude too kako bi kvasac lepo nadošao. (postepeno sipati mleko i vodu i mešiti dok se testo ne odvaja od ruke, kako ne bi

bilo previše).

Izvaditi iz vangle testo izmesiti ga dobro slobodno sto jace. Ostaviti testo 20 minuta.

Staviti pek papir u tepsiju, ispljeskati pogacu, premazatu sa malo ulja, izbosti viljuškom i staviti da se pece na 250 stepeni. Kada pocrveni smanjiti na 200 stepeni i peci još malo po potrebi. (proveriti jel peceno cackalivom). Prijatno!

Savet

Ukoliko nemate jogurt može se staviti pavlake, sira, šta bilo od mlenih proizvoda.