

Domaca pogaca (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **250** ml vode
- **30** ml ulja
- **1/2** svežeg kvasca
- **1** kašika šećera
- **prstohvat** soli

Priprema

U šerpicu sipati vodu i šećer, promešati i zagrejati da bude toplo. Dodati izmrvljen kvasac i ostaviti da nadože.

Brašno staviti u posudu za mešenje, dodati so, ulje i nadošli kvasac. Rukama zamesiti testo, prekriti providnim folijom, pa čistom krpom i ostaviti na toplom da nadože. Nakon pola sata, malo pritisnuti testo rukama i ponovo prekriti. Kad ponovo nadože, prebaciti ga u namašcenu tepsiju i rukama razvuci. Premazati testo otopljenim margarinom ili mašću.

Ponovo ostaviti da naraste petnaestak minuta, a zatim peci pogacu na 200°C oko pola sata.

Savet

Domaća pogača se odlično slaže sa sirom ili kajmakom.