

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**šecera
- **prstohvatsoli**

Priprema

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

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

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

Savet

Domaa pogaa se odlino slaže sa sirom ili kajmakom.