

Pamuk pogaca (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** belance
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **600 g** brašna
- Za premazivanje:
- **1** žumance
- **1 kašik** ulja

Priprema

Za testo: U dublju posudu uliti mlako mleko, dodati mlaku vodu, izmrvljeni kvasac, šećer i izmešati. Zatim dodati ulje, belance, malo brašna, posoliti i izmešati. Postepeno dodavati brašno i zamesiti mekše testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini...

...te oklagijom razviti u krug.

Staviti u tepsiju obloženu pek-papirom. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i osraviti da odstoji 20 minuta. Testo

"izbockati" viljuškom i premazati razmucenim žumancetom i uljem (vilkuškom sjediniti žumance i ulje).

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta. Gotovu pogacu uzvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i osraviti da se prohladi.

Savet

Pogaa je veoma je mekana i ukusna. Probajte, prijatno!