

Pogaca s kiselim vodom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** belo kukuruzno brašno
- **200 g** belo pšenicno brasno
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **25 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za premaz:

- **1** belance

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, kašičicu brašna i kvasca. Izmešati i ostaviti na toplom mestu da kvasac poraste oko 10 minuta. U gotov kvasac dodati žumance, ulje, kiselu vodu i so. Dodati brašna pa umesiti testo i premazati malo uljem sa svih strana i ostaviti na toplom oko sat vremena. Nadošlo testo premesiti oblikovati pogacu oklagijom staviti u tepsiju br 26 obloženu pek papirom. Tako oblikovanu premazati umućenim belancetom i prstima malo ispretiskati napraviti mala udubljenja. Ostaviti da naraste dok se rerna ne ugrije na 200 stepeni i peci oko 20 minuta dok ne porumeni!!!

Savet

Ako ste ljubitelji vrue pogae koja odlino ide uz sir, kajmak, krem sir... ili možda neki mesnati proizvod sve po želji.... ovaj recept je kao stvoren za vas!!!!