

Pogaca (19)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za pogacu:

- **900 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **20 g** kvasca
- **225 ml** mleka
- **125 ml** vode, mlake
- **1 dlulja**

Za premazivanje:

- **2** žumanceta

Priprema

U mlako mleko dodamo šećer, izmrvljen kvasac i malo brašna. Ostaviti na toplom da nadože oko petnaestak minuta. Kad se kvasac digne, dodamo vodu, ulje, so i brašno. Smesu zamesimo tako da ne bude pretvrda. Ostavimo oko sat vremena na toplom da testo naraste. Podmažemo šerpu pospemo je brašnom stavimo pogacu premažemo je žumancetom i ostavimo još oko pola sata da raste. Pecemo u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumeni.

Savet

Poga?u formirate po svom ukusu, ja sam pogu?u labavo uvezala kanapom i tako je pekla. Kada se poga?a prohladila pažljivo sam skidala kanap ali se ipak malo izdrpala. Mislim da je tim Više dobila na šarmu. Nije savršena, ali... Lepota je u oku posmatra?a.