

Pogaca (19)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo za pogacu:

- **900 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicice**šecera
- **20 g**kvasca
- **225 ml**mleka
- **125 ml**vode, mlake
- **1 dl**ulja

Za premazivanje:

- **2 žumanceta**

Priprema

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

Savet

Pogau formirate po svom ukusu, ja sam poguu labavo uvezala kanapom i tako je pekla. Kada se pogaa 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 posmatraa.