

Bavarska pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca ili 1/2 kesice suvog
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **2 dl** mlake vode
- **1/2 dl** masti ili ulje

Za premaz:

- **1 kašika** sode bikarbone
- **1 dl** vrele vode

Priprema

U toplu vodu rastopiti kvasac šećer i jednu kašičicu brašna pa ostaviti 10-ak minuta. Zatim u gotov kvasac dodati ulje, so i brašno. Zmesiti mekše testo da se blago lepi za ruke. Tako gotovo umešano testo premazati mašću i ostaviti na toplom da se udvostruci. Naraslo testo odmah staviti tako ne premešeno u namašcenu tepsiju br 26 i masnim rukama prstima oblikovati debljine 2 cm. Dok testo miruje i rerna se greje na 250 stepeni u šolji sipati sodu bikarbonu i preliti je sa 1 dl vrele vode i promešati i cetkicom premazati pogacu u tepsiji i posuti susamom. Višak tecnosti sacuvati pa za još jedno premazivanje tokom pečenja pogace. Sada staviti tepsiju sa pogacom da se pece oko 10-15 minuta pa izvaditi pa premazati tecnošću i nastaviti da se pece još toliko.

Savet