

Pogaca s maslinama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna tip 400
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike + 1 kašika** maslinovog ulja
- **250 ml** tople vode
- **100 g** crnih maslina
- **100 g** zelenih maslina
- **po želji** ružmarin, krupna morska so

Priprema

Razmutiti kvasac u 100 ml tople vode sa 1 kašičicom šećera i 1 kašičicom brašna. Ostaviti na toplom da kvasac nadoe. Pomešati brašno i so pa dodati nadošlom kvascu, dodati 3 kašike maslinovog ulja i preostalu mlaku vodu. Zamesiti glatko testo. Pokriti ga krpom i ostaviti 30 minuta. Nakon toga premesiti ga pa ga ponovo ostaviti oko 30 minuta. Pravougaoni pleh obložiti papirom za pečenje pa u njega staviti oformljenu pogacu, rukama oblikovati pravougaonu koru, prstima napraviti udubljenje, premazati jednom kašikom maslinovog ulja, poreati na pola isecene masline, posuti ružmarinom i krupnom morskom soli.

Ostaviti da još malo odmara dok se rerna ne zagreje na 200 stepeni. Pogacu peći oko 30 minuta dok ne porumeni.

Savet