

Presna badnjacka pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **oko 500 ml**lake vode
- **1 kašika**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Ukrasi:

- **150 g**brašna
- **3 kašika**soli
- **po potrebi**lake vode

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, mesiti ga oko 5 minuta i po potrebi dodati malo brašna. Naravno u testo se obavezno ubaci novčić. Ostaviti ga 15 minuta i za to vreme zagrejati rernu na 250 C. Staviti ga, zatim, u nauljenu tepsiju i rukama oblikovati pogacu, peci 40-45 minuta.

Ukrase za pogacu napraviti od cvrstog testa napravljenog od brašna, soli i vode. To testo tanko razvaljati oklagijom i praviti ukrase. Uobicajeni ukrasi su pletenice, lišće, golubovi, ruže, pšenicno klasje, a na sredini je uvek utisnut pecat ("slovo" koja znace Isus Hristos Pobeditelj).

Savet