Jednostavna pogaca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **80 ml**ulja
- **1/2 l**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice** soli

Priprema

Umalo mlake vode razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i brašna, pa ostaviti da nadoe. Pomešati brašno, so, ulje, prašak za pecivo i nadošao kvasac. Zamesiti testo i razviti ga oklagijom prema velicini okrugle tepsije br 32. Pripremljenu pogacu staviti u brašnom posutu tepsiju i ostaviti na toplom da naraste oko 45 minuta. Pre pecenja izbockati je viljuškom i premazati vodom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 12 minuta dok ne porumeni i još 20 minuta na 150 stepeni da se istišti. Ispecenu pogacu ostaviti da se malo prohladi u tepsiji, pa je izvaditi i uviti u krpu i staviti u plasticnu kesu da kora malo omekša.

Savet

Od istog testa mogu se praviti male lepinjice.