

Pogacice sa uljem i lukom - Focaccine



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g brašna
- **150** goštrog brašna
- **5** glavica ljubicastog luka
- **10** g soli
- **1/2** kesice suvog kvasca
- **250** ml mlake vode
- **1** kašičica šećera
- **50** ml maslinovog ulja

Ostalo:

- **2-3** kašike maslinovog ulja

Priprema

Za 12 pogacica precnika 12 cm. Nasecite 4 luka i na nižoj t°, na 50 ml maslinovog ulja, pržite dok ne omekša (oko 5 minuta). Pazite da vam ne zagori. Prosejte obe vrste brašna, dodajte kvasac i šećer i promešajte. Dodajte, još topli luk sa uljem u kome se pržio, dolivajte malo po malo vodu i zamesite, na kraju dodajte so i mesite oko 10 minuta. Ukoliko je potrebno dodajte još malo ostrog brašna. Pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu oko 40 minuta. Naraslo testo mesite još jednom oko 5 minuta, podelite ga na 12 (ili 24 komada, ako želite manje pogacice) komada i stavljajte ih u pleh obložen papirom za pečenje, sa razdaljinom od 5cm jednu od druge. 'Odmorite' ih još 5 minuta, pa potom pritisnite da dobijete debljinu od 1,5 cm. Pokrite i ostavite na toplom mestu još 20 minuta. Preostali luk nasecite i poslažite po površini svake pogacice, premažite uljem i pecite, u već zagrejanj pecnici, na 200°C oko 20 minuta.

Savet