

## *Pogacice sa uljem i lukom - Focaccine*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g** brašna
- **150 g** oštrog brašna
- **5 glavi** ljubicastog luka
- **10 g** soli
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašicica** 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 zagrejanoj pecnici, na 200°C oko 20 minuta.

## **Savet**