

## Moja pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1/2 kg + 2 kašike** brašna
- **100 ml** mleka
- **170 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca

### Za premazivanje:

- **1** belance

## Priprema

U manju šerpicu staviti mleko, vodu i šećer. Šerpicu staviti na vatru da se zagreje. U mlaku tečnost razmrviti kvasac i ostaviti da kvasac uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i žumance. Sipati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Uz, postepeno, posipanje dve kašike brašna mesiti testo, dok ne postane elastično (a da ostane mekano).

Uzeti tepsiju, vel. 26cm. Dno tepsije prekriti pek papirom, a stranice premazati mašcu (ili uljem). Umešeno testo staviti na sredinu tepsije i, rukama, oblikovati pogacu. Testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Stasalo testo premazati, umucenim, belancetom i, površinu, izbockati cackalicom (da se korica ne bi podigla, prilikom pecenja). Staviti da se pece.

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, prebaciti je iz kalupa na kuhinjsku krpu, umotati je i ostaviti da se prohladi. Prohla?enu pogacu izlomiti (nikako je ne seci) i poslužiti, uz prilog po želji.

## **Savet**