

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 šecera**
- **1 kašica cicasoli**
- **1/2 kockice kvasca**

Za premazivanje:

- **1 belance**

Priprema

U manju šerpicu staviti mleko, vodu i šefer. Šerpicu staviti na vatru da se zagreje. U mlaku tecnost razmrvit 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 elasticno (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. Prohlaenu pogacu izlomiti (nikako je ne seci) i poslužiti, uz prilog po želji.

Savet