BELOKRANJSKA POGAČA

Sestavine za testo: 50 dag mehke bele moke

 3 dcl mlačne vode



 2 kavni žlički soli

 pol kocke kvasa

 pol žličke sladkorja

Za premaz: 1 jajce

 1 žlica mleka

Za posip: kumina + sol

 ali sezam

PRIPRAVA:

1. Najprej v skodelico pripravi kvasni nastavek. V ½ dcl mlačne vode zdrobi pol kocke kvasa, dodaj 3 žličke bele moke in pol žličke sladkorja. Pusti vzhajati približno 7-10 min.
2. V skledo za pripravo testa stresi 50 dag bele moke. V sredino moke z roko naredi jamico (vrtačo). Ob robu posuj sol. Vzhajan kvas vlij v jamico ter počasi prilivaj preostalo vodo in zamesi testo. Skledo s testom nato pokrij s kuhinjsko krpo ali PVC folijo za živila. Testo pusti vzhajati 30 min.
3. Vzhajano testo položi na nizek pekač (premazan z maslom ali pokrit s papirjem za peko). Mako pomokaj roke in testo razvleci v krog, ki ima premer 30 – 35 cm. Testo naj bo debelo 2 cm. Pusti vzhajati 15-20 min.
4. Vzhajano pogačo premaži s stepenim jajcem in posuj s kumino in soljo. Preden daš pogačo v pečico, z nožem, v razmaku 4 cm vreži poševne črte.
5. **Predhodno segrej pečico**. Pogačo peci pri 185°C 20-25 min. (Pazi, da se ob vročo pečico ne spečeš. Pomagajo naj ti starši.).



1. Pogača je najboljša, ko je še malo topla.

VELIKO USPEHA PRI PEKI IN DOBER TEK!