

Pogačice



250 g glatko brašno
250 g oštro brašno
2 DL mlijeka
0,5 DL ulja
20 g svježe germe(kvasca)
1,5 TL soli
1 TL šećera



U brašno umješamo sol i šećer te u sredini iskopamo malu rupu u koju ulijemo prethodno u vodi otopljenu germu .

Ubacimo malo brašna u tu germu i promješamo prstima. Ostavimo kratko da germa počne "kuhat".



Ubacimo ulje i mlijeko te zamjesimo glatko tijesto. Mješajte tako dugo dok se tijesto ne prestane ljepiti za posudu. Ako je potrebno dodajte vode (max. 0,7DL)

Ostavite dizati 45 min.



Izvadite tjesto iz posude i čim manje ga gnječeci formirajte na brašnom pokrivenoj plohi jednu rolu. Rolu odjelite u četiri jednaka komada.



Svaki komad uzmite u ruke i izmjesite ga u loptu. Činite to tako da vanjski rub savijate prema unutra, ponovite to desetak puta .



Vratite kuglu na podlogu i formirajte pogačicu.(samo je zaokružite mokrim dlanovima, ne valjajte valjkom). Činite to u što manje pokreta

Pokrijte i pustite da se diže još pol sata.



Položite pogačice na pleh pokriven papirom za pečenje

Pogačice, jer se radi o mekom tijestu će malo ulegnuti i izgledati plosnato, ali ne brinite se.

Pecite 25 min. na 220°C

