

BELOKRAJSKA POGAČA

Poleg slovenskih turističnih zanamenitosti so pomembne tudi tradicionalne slovenske jedi. Pobližje bomo spoznali BELOKRAJSKO POGAČO, katero lahko narediš popolnoma sam ☺ Da pa bo priprava pogače bolj zanimiva, si zavrti in zapoj pesem Slovenija, od kod lepote tvoje <https://www.youtube.com/watch?v=V8mrWXvGTAE> ☺

Za pogačo potrebuješ:

- ✚ 500 g moke
- ✚ 1,5 žličke soli
- ✚ 1 dl toplega mleka
- ✚ 21 g kvasa (polovica kocke)
- ✚ 0,5 žličke sladkorja
- ✚ 2 dl mlačne vode
- ✚ 1 jajce
- ✚ 0,5 žličke semen kumine
- ✚ 1 ščepec grobe morske soli



Postopek priprave:

Mleko vlijemo v skledico. Dodamo sladkor in nadrobljen kvas, dobro premešamo in pustimo na toplem mestu, da kvas vzhaja (10 min).

Moko stresemo v skledo in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvas. Prilijemo mlačno vodo, nato pa vse sestavine premešamo.

Testo stresemo na pomokano površino, kjer ga gnetemo toliko časa, da postane mehko in elastično ter se ne oprijemlje rok. Testo oblikujemo v hlebček, ga potrosimo z moko in pokrijemo s čisto krpo. Vzahaja naj 30 min.

Pečico segrejemo na 220°C. Velik nizek pekač namastimo z oljem ali maslom ali pa obložimo s peki papirjem. Vzhajano testo na hitro pognetemo in ga položimo na pripravljen pekač. Z rokami ga razvlečemo v krog premera 30 do 35 cm. Debelina testa na sredini je nekoliko višja kot pri robu, kjer mora biti 1 do 2 cm. Z nožem v testo v razmakih 4 cm vrežemo poševne črte.

V skledici razžvrkljamo jajce in z njim premažemo pogačo. Po vrhu potrosimo grobo sol in kumino ter pečemo v ogreti pečici 20 do 25 min.

Pa dober tek ☺