

# Beskrvasna pogača

Pripremite beskrvasni hleb jednostavno i lako.

1 Pogača



Jednostavno



Vreme pripreme 35 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

300 g brašna belog

100 g ražanog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

250 ml vode

50 ml ulja

1 prstohvat soli

- 1 U odgovarajuću posudu staviti dve vrste brašna, prašak za pecivo, vodu, so i ulje. Sve to dobro izmešati dok masa ne postane glatka i počne da se odvaja.
- 2 Tepsiju obložiti papirom za pečenje i razliti masu. Peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 25 minuta.

Napomena: Ukoliko nemate integralno brašno, pogaču možete pripremiti sa 400 g belog brašna.