



JERNEJ KITCHEN

BELOKRANJSKA POGAČA

Belokranjska pogača je mehka in slastna. Gre za odličen kruh, pogačo, ki jo postrežemo za predjed, ob narezkih in posebnih priložnostih.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	20	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

BELOKRANJSKA POGAČA

100 ml vode, za kvasec

1/2 žličke sladkorja

10 g suhega kvasa

200 ml vode, za testo

500 g gladke bele moke

8 g soli

1 jajce, za premaz

ščepec grobe morske soli

1/2 žličke kumine (zrna)

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

kuhinjski robot ali skleda

papir za peko

večji pekač

nož za razrez testa ali strgalo

KVASEC

Najprej pripravimo kvasec. V manjšo skledo damo 100ml mlačne vode, kvas in sladkor. Premešamo in postavimo na stran za 5 minut.

TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali v navadno skledo) damo vse sestavine za testo: kvasec, preostalo vodo, gladko belo moko in sol. Zagnetemo v prožno testo. Gnetemo približno 5 minut s kuhinjskim robotom, oziroma 8 - 10 minut z rokami. Testo prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali večjo posodo in postavimo na stran. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 20 minut, da se zmes podvoji. Rešetko damo na sredino pečice in nanjo položimo pica kamen, če ga imamo. Pečico segrejemo na 220 °C.

OBLIKUJEMO

Testo oblikujemo na papirju za peko, na pekaču. Z rokami raztegnemo v premer 30 cm. Nato z sploščimo do debeline 1 do 2 cm, proti robu se debelina zmanjšuje. Rob mora biti nižji kot sredina in testo se ne sme dotikati pekača.

ZAREZE

Z nožem za razrez testa ali s strgalom naredimo zareze. Noža ne vlečemo, ampak z njim pritiskamo v testo. Najprej naredimo zarezo na sredini, nato še na vsaki strani tri. Zarez mora biti sedem, med njimi približno 3 - 4 cm razmaka. Testo premažemo z razžvrkljanim jajcem, posuje z zrni kumine in grobo morsko soljo.

PEČEMO

Pekač s pogačo postavimo v pečico kjer pečemo 20 - 25 minut pri 220 °C, oziroma tako dolgo, da je belokranjska pogača enakomerno svetlo rjavo zapečena. Najlepše se pogača speče v krušni peči, oziroma na kamnu za pice.