notsoevil FOOD



Moja pogača

Ukusna kukuruzna pogača kojoj možete dodati što volite - ja sam ju ovaj put radila uz dodatak pancete, ružmarina, češnjaka i peršina...

Sastojci:

Za tijesto:

- 20 žlica integralnog pšeničnog brašna
- 16 žlica bio-kukuruznog brašna
- 3 žlice mljevenih pšeničnih klica
- 1 vrećica ekstrakta za pečenje kruha (15 g) ili odgovarajuća količina kvasca (za cca 3/4-1 kg kruha)
- malo soli
- kurkuma
- 2-3 žlice maslinovog ulja
- mlake vode prema potrebi

Za doradu:

- 50-100 g pancete
- malo ružmarina
- 2 režnja češnjaka
- 1-2 žlice peršinovog lista (svježe nasjeckanog)
- malo maslinovog ulja
- nekoliko maslina (ovdje crnih)

Priprema:

1.
Izmiješajte obje vrste brašna, pšenične klice, sol i ekstrakt za pečenje kruha (ili kvasac). Po želji možete dodati i malo kurkume, da pogača ima ljepšu boju. Dodajte maslinovo ulje te uz dodavanje mlake vode umijesite tijesto srednje mekoće. Kad se tijesto fino odvaja od stijenki posude, poklopite posudu (ili ju zatvorite u pvc vrećicu) i ostavite 1/2-1 h na toplom da se diže.
2.
Češnjak očistite i sitno nasjeckajte, peršinov list nasjeckajte. Pancetu narežite na manje kockice i kratko propržite s ružmarinom (toliko da pusti masnoću, ali da nije sasvim ispržena). Ocijedite ju od otopljene masnoće.
3.
Tijesto premijesite, uz ev. dodavanje pšeničnog brašna (ako je premekano/preljepljivo). Dodajte mu pancetu, češnjak i peršinov list. Mijesite toliko da se dodaci ravnomjerno rasporede u tijestu.
4.
Tijesto stavite u kalup na dno kojega ste stavili pek papir. Ja sam koristila okrugli kalup promjera 26 cm. Površinu tijesta lagano premažite s malo maslinovog ulja. Nožem zarežite mrežu proizvoljne gustoće. U svaki spoj rezova utisnite po jednu maslinu. Pogaču ostavite još 30ak min na toplom da se diže.
5.
Pecite 50ak min na 200° C. Ja sam ju stavila u hladnu pećnicu (na
2.
nivo odozdo) koju sam zagrijala zajedno s pogačom unutra - vi prilagodite način pečenja svojoj pećnici.
6.
Pečenu pogaču pokrijte krpom i ostavite 5-10 min. Zatim ju izvadite iz kalupa i premjestite na rešetku ili drvenu podlogu.

Napomene: Suhe sastojke sam mjerila vrhom punim žlicama. Recept je napisan 13.04.2009.