

## BELOKRANJSKA POGAČA V SLIKI IN BESEDI

V letošnji šoli v naravi v Radencih smo se naučili peči tudi belokranjsko pogačo. To je jed, ki jo je zaščitil Urad Republike Slovenije in mora vsebovati naslednje sestavine: moko, kvas, vodo, sladkor, sol, jajce za premaz in kumino.

Natančne surovine za pripravo belokranjske pogače so:

- 50 dag mehke bele moke,
- 3 dcl mlačne vode,
- 2 kavni žlički soli,
- 20 g kvasa,
- 1 ščepec kumine,
- 1 celo jajce,
- pol žličke sladkorja.

Recept pa je naslednji:



Zmešaj moko in kvasni nastavek.



Zgneteš testo.



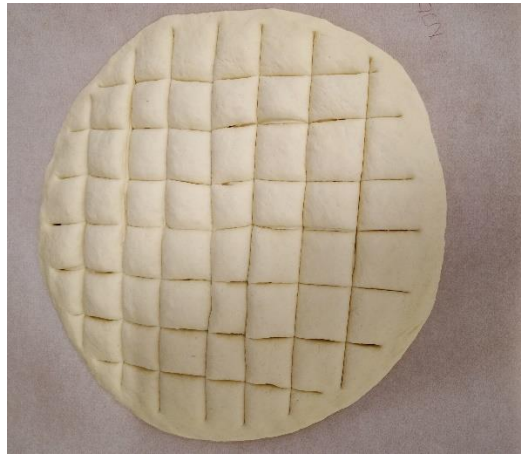
Testo naj bo gladko in sijoče.



Testo naj počiva vsaj pol ure. Pokrijemo ga s čistim prtičkom.



Vzhajano testo položimo na peki papir in ga oblikujemo v krog visok nekaj centimetrov. Robovi naj bodo tanjši kot sredina.



Po testu zarezemo sedem črt, da dobimo približno enake kvadratke.



Testo premažemo s stepenim jajcem in posujemo s kumino in grobo soljo. Pečemo jo v ogreti pečici na 220 C od 20 do 25 min.



Pečena pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, v sredini visoka od 3 do 4 cm, ob robu pa od 1 do 2 cm. Belokranjska pogača se ponudi še topla in se ne reže, ampak lomi po zarezanih poševnih črtah.

Recept preizkusile devetošolke – Hana, Lara, Špela.