



## BOSNISCHES LANDBROT „POGAČA“ NACH EINEM TRADITIONELLEN REZEPT

### Zutaten:

500 g griffiges Mehl  
1 Pkg Backpulver oder 1 TL Natron  
2 TL Salz  
1 EL Öl  
200 ml (= 1 Becher) Joghurt oder Sauerrahm oder Buttermilch  
150 ml Mineralwasser

### Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Salz und Öl in eine Schüssel geben.
- Joghurt und Mineralwasser miteinander verrühren und zum Mehl geben.
- Per Hand oder mit den Knethaken der Küchenmaschine gut durchkneten. Falls der Teig noch etwas klebt, gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn noch ein wenig durch.
- Gebt ihn in eine mit Backpapier ausgelegte oder befettete Form (z.B. Königskuchenform 25-30 cm Länge oder eine runde Form mit 20 cm Durchmesser).
- Drückt das Brot flach. Auf der Oberseite schneidet ihr mit dem Messer ein Muster ein oder sticht es mit einer Gabel ein und backt das Brot im vorgeheizten Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze 25-30 min bis es schön braun ist.
- Nehmt es nach der Backzeit aus der Form, hüllt es zunächst in etwas Küchenpapier und dann in ein sauberes Küchentuch.
- Das Brot wird traditionell nicht geschnitten, sondern per Hand gebrochen, kann aber auch gut für Sandwiches und belegte Brote verwendet werden.





## BOSANSKA POGAČA PO TRADICIONALNOM RECEPTU

### Sastojci:

500 g oštrog brašna

1 pak praška za pecivo ili 1 kašičica sode bikarbone

2 kašičice soli

1 kašika ulja

200 ml (= 1 šolja) jogurta, kiselog vrhnja ili kiselog mlijeka

150 ml mineralne vode

### Priprema:

- Brašno, prašak za pecivo, so i ulje stavite u jednu posudu.
- Jogurt i mineralnu pomiješajte i dodajte u brašno.
- Mijesite ručno ili kuhinjskom mašinom s nastavkom za tijesto dok se ne stvori kompaktna kugla. Ako je tijesto još malo ljepljivo, prebacite ga na lagano pobrašnenu podlogu i premijesite još malo.
- Tijesto stavite i pritisnite u pomašćen kalup ili obložen pek papirom (nprj. mali kalup za tost od 25-30 cm dužine ili okrugli od 20 cm promjera).
- Na površini napravite mustru i pecite pogaču u prethodno zagrijanoj rerni na 230°C gornji/donji grijači jedno 25-30 min dok ne poprimi zlatnožutu boju.
- Izvadite pogaču iz kalupa i onako vrelu umotajte prvo u sloj kuhinjskog papira pa u kuhinjsku krp.
- Pogača se tradicionalno rukama lomi a ne reže. Ipak je pogodna za sendviče i hladne plate.

