

Rodna Gruda

Belokranjska pogača

Belokranjska pogača

Objavljeno dne/Published on: 02.05.2013

Avtor članka/Article Author:

Društvo kmečkih žena Metlika se je več let ukvarjalo z zaščito belokranjske pogače. Junija 2009 je bila v Evropskem Uradnem listu objavljena vloga za registracijo imena BELOKRANJSKA POGAČA v registru zajamčenih tradicionalnih posebnosti. 22. januarja 2010 je Društvo kmečkih žena Metlika od zunanjega presojevalca Bureau Veritas prejelo certifikat za peko belokranjske pogače z označbo zajamčene tradicionalne posebnosti. V Uradnem listu EU je bila objavljena uredba o registraciji imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti in tako je belokranjska pogača četrta slovenska jed, ki je registrirana pri Evropski komisiji.

The Association of Rural Women Metlika has been dealing with the protection of belokranjska pogača (Bela Krajina flat cake). In June 2009 the European Official Journal published the application for registering the name BELOKRANJSKA POGAČA in the register of traditional specialties. On 22 January 2010 the association received a certificate for baking the flat cake from Bureau Veritas and the European Official Journal published a regulation for registering the name in the register of guaranteed traditional specialties. Belokranjska pogača became the fourth Slovene dish to be registered by the European Committee.



Belokranjska pogača (vir: nevladnik.info)

V Beli krajini se je za izdelavo certificirane belokranjske pogače izurilo 16 proizvajalcev, med njimi tudi Gostišče Veselič iz Podzemlja v Beli krajini, od koder nam je recept posredovala Andreja Drakulić Veselić.

Recept za belokranjsko pogačo

Osnovne surovine

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

Zames testa za belokranjsko pogačo

Kvasni nastavek

Zdrobimo 20 g kvasa, dodamo tri žličke bele mehke moke, 1/2 dl mlačne vode in pol žličke sladkorja. Vse skupaj zmešamo v gosto tekočo snov in pustimo kvasni nastavek, da se mu poveča volumen za več kot enkrat.

Priprava testa

Iz bele moke, mlačne vode, soli in kvasnega nastavka pripravimo zames, ki jo gnetemo 8 do 10 minut oziroma tako dolgo, da postane gladko in ne pretrdo testo, ki se ne sme prijemat rok.

Vzhajanje testa

Testo pokrijemo in pustimo vzhajati pokritega v posodi, kjer smo ga zamesili, toliko časa, da je volumen testa enkrat večji.

Oblikovanje belokranjske pogače

Vzhajano testo stresemo na pomaščen pekač, ga z rokama raztegnemo v velikosti premera 30 cm, potlačimo do debeline 1 do 2 cm, proti robu se debelina zmanjšuje. Testo se ne sme dotikati stranic pekača, saj mora biti rob pogače nižji od sredine.

Premaz, posip in rezanje površine

Po raztegnjenem testu do dna pekača, z ene na drugo stran, zarežemo poševne črte v medsebojni razdalji približno 4 cm. Tako pripravljeno testo namažemo s stepenim jajcem, v katerega dodamo ščepec zrn kumine. Po vrhu tako pripravljeno testo posujemo še s ščepcem grobe morske soli.

Peka belokranjske pogače

Testo za belokranjsko pogačo pečemo v predhodno ogreti pečici pri 220 stopinjah Celzija od 20 do 25 minut. Pogača mora biti svetlo rjavo zapečena, v sredini visoka 3 do 4 cm ob robu pa od 1 do 2 cm. Diši po sveže pečenem kruhu.

Recept je povzet iz potrjene specifikacije za BELOKRANJSKO POGAČO s priznano označbo tradicionalnega oglada s strani Ministrstva RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, z dne 28.10.2004 (324-25/01.)