

Pogača sa komlovim kvascem: Gastronomad, nova epizoda u četvrtak, 7. oktobra, u 13:30, na RTS 1

Prvi pisani zapisi o receptima za hleb i pekarskim proizvodima potiču još iz antičke Grčke. Čitave civilizacije hranile su svoje građane, vojske i radnu snagu ovom jednostavnom, skromnom hranom. Pečenje hleba oduvek se smatralo osnovnom veštinom u svakodnevnim poslovima u domaćinstvu. Savremene domaćice često se pitaju kako da umese hleb ako im nedostaje kvasac, a vrednost starih znanja i veština uvek izbija na površinu kada su nam blagodeti potrošačkog društva uskraćene. Odgovor je jednostavan – pripremite domaći, komlov kvasac, koji može da stoji po nekoliko dana ili da se zamrzne.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas kako da umesimo pogaču sa komlovim kvascem.

Gastronomad, nova epizoda u četvrtak, 7. oktobra, u 13:30, na RTS 1.