

Presna pogaca sa povrcem i semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300** graženog brašna
- **100** gbrašna tip 500
- **100** gsemenki suncokreta
- **50** gsemenki bundeve
- **50** gusama
- **1** korenšargarepe
- **1** korencvekle
- **3** dlkisele vode

Ostalo:

- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **na vrh** kašicicesode bikarbonate

Priprema

U posudu pomešati brašno, so, po 50 grama semenki prethodno prepecenih, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, na kraju dodati prethodno na krupnije izrendanu svežu šargarepu i cveklu. Sve zamesiti kiselom vodom. Ako je potrebno dodati još brašna da se dobije testo koje se ne lepi. Pleh podmazati uljem pa posuti polovinom preostalog semena suncokreta, odozgo staviti umešenu pogacu i lagano rukama razvuci po celom plehu. Preko pogace posuti preostale semenke suncokreta i lagano rukom utisnuti seme u testo. Ostavite pogacu petnaestak minuta da se odmara pa je zatim ispecite.

Savet