

Posna pogaca sa semenkama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** crnog namenskog brašna
- **200 g** oštrog brašna
- **3 dl** mlake vode
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1/2** **parceta** kvasca
- **3 kašike** mlevenih orahe
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** suncokretovog semena
- **2 kašike** bundevinog semena

Priprema

Oba brašna rukama izmešati, u toplu vodu dodati šecer i otopiti kvasac, dodati ulje. Semenke staviti u tiganj i propeci, ohladiti pa sve dodati u brašno, dodati mlevene orahe i so i sve sjediniti onda dodati masu sa kvascem i lepo umesiti testo. Podmazati pleh pa testo staviti u pleh i rukama oblikovati pogacu, iseci ih na kocke i posuti po želji semenkama. Pleh prekriti folijom i ostaviti da se pogaca udvostruci, bar pola sata.

Staviti je u rernu ugrejanu na 250 stepeni, smanjiti temperaturu na 210 i peci tidesetak minuta.

Savet