

Pogaca sa susamom i suncokretom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** vode
- **1 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 parчета** kvasca
- **50 g** semenki suncokreta
- **2 kašike** susama
- **1 dl** ulja

Priprema

Mleko i vodu spojiti, dodati šećer pa malo zagrejati, dodati kvasac i promešati da se kvasac otopi. staviti na toplom da nadodje. Brašno pomešati sa solju pa dodati mleko sa kvascem i zamesiti glatko tesu. Prekriti i ostaviti neko vreme da naraste. Susam i suncokret ispeci pa pomešati u posudu sa uljem.

Nadošlo testo premesiti pa rukom kidati komadice testa i umakati u posudu sa semenkama i uljem. Redjati u šerpu ili pleh gde ce se peci.

Kada utrošite materijal prekrijte pleh folijom i ostavite ponovo da odstoji i naraste.

Zagrejte rernu na 250 stepeni stavite pogacu da se pece, posle 5 minuta smanjite temperaturu na 220 stepeni i pecite dok dobije lepu boju. Izvadite pogacu, prekrijte platnenom krpom i sacekajte da se malo prohladi a onda

se sladite uz sira, pavlaku, meso ili šta vam je volja.

Savet