

# **Pogacice sa kurkumom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**belog brašna
- **80** gražanog brašna
- **60** gkukuruznog brašna
- **3 kašikeulja**
- **200 ml**vode
- **100 ml**jogurta
- **1/2 kockice**kvaska
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**bosiljka
- **2 kašicicelana**
- **2 kašicicesusama**
- **20 gsveže** iseckanog peršuna
- **1belance**
- Za premz pogacica:
  - **malomleka**
  - **1žumance**

## **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, pa dodati ulje, jogurt, so, kurkumu, sušeni bosiljak, belance, lan, susam, iseckani peršun i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i mesiti ga dok ne postane elasticno. Ostaviti umešeno testo da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na, pobršnjenu, radnu površinu i podeliti ga na 12 jednakih delova.

Od svakog dela formirati pogacicu i staviti je u pleh, preko pek papira. Pokriti krpom i ostaviti da porastu.

Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i staviti ih da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada porumene izvaditi ih, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

### **Savet**