

Crno-ražena pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 graženog brašna
- 200 g crnog brašna
- 2 kašikemaslinovog ulja
- 4 dlmlake vode
- 1 kašicicasoli
- malosode bikarbonate
- 1 kesicapraška za pecivo

Za posipanje:

- lan
- susam
- suncokret
- kim

Priprema

Toplu vodu i ulje sipati u posudu. U drugu brašna i ostale suve sastojke. Dodavati njih kašikama u vodu i ulje i mešati dobro dok se ne dobije gusta smesa.

Izliti je u podmazan i pobrašnjen pleh i ukljuciti rernu. Odozgo posuti semenke, susam, lan, kim, malo rukom utisnuti da ne ispadnu. Kada se zagreje staviti da se pece. Peci na oko 180-200 stepeni oko pola sata. Dok se ne ispece, videcete po korici kad je. Meni je cackalica bila suva kad sam ubola posle 20 minuta, ali nije peceno

bito, tako da se na nju ne uzdajte.

Savet

Jako lepo, okolo je hrskavo, a unutra mekano. Idealno za lep obrok. :-)