

Pogacice sa droždinom (krono)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** droždine (ako droždina nije dovoljno masna, dodajte koju kašiku masti)
- **300 g** pirovog brašna
- **100 g** graženog brašna
- **100 g** heljadinog brašna
- **2,5-3 dl** kiselog mlijeka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1-2 kašike** soka od limuna
- so
- biber

Priprema

Zamijesite tijesto od brašna, soli i kiselog mlijeka. Ostavite preko noci da fermentira. Ujutro dodajte sodu bikarbonu i sok od limuna. Dobro sve zajedno zamijesite. Na dasci razvucite tijesto, pa premažite sa trecinom droždine (ako droždina nije dovoljno masna, dodajte koju kašiku masti), pobiberite, posolite i preklopite (s lijeva na desno, pa s desna na lijevo, svaka strana do pola.... ponoviti isto to odozgo do sredine, pa od odozdo do sredine). Ostaviti 20 minuta da odstoji pokriveno sa krpom. Ponoviti mazanje i preklapanje, pa opet ostaviti da odstoji 20 minuta. I treci put ponoviti i ostaviti 15 minuta. Okrenuti tijesto da odozgo bude glatka strana i razvaljati na oko 2 cm debljine. U tepsiju staviti pek-papir, prebaciti tijesto i narezati na kocke. Peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet