

Pogaca sa semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **dl** mleka
- 20 **g** kvasca
- 2 **kašike** ulja
- 1/2 **kašice** soli
- 1 jajce
- 1 **kašika** susama
- 1 **kašika** lana
- 1 **kašika** suncokreta
- 1 **kašika** seckane golice
- 2 **šolje** oštrog brašna
- 1/2 **kašice** šećera
- 1,5 **šolje** mekog brašna

Priprema

Mera za brašno je šolja od jogurta. U vanglicu staviti toplo mleko, šećer i razmutiti sa kvascem. Ostaviti da uskisne pa dodati jogurt, ulje i sve semenke, so. Dodati oštro brašno i postepeno meko. Možda će ostati malo brašna. Umesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskislom testom rukama razvuci na plehu sa pek papirom. Umutiti žumance sa malo mleka, premazati pogacu i posuti semenkama. Rernu uključiti na 200C i kad postigne 150C staviti pogacu i ispeci.

Savet