

Lisnata pogaca sa heljdinim brašnom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **1** belance
- **200 ml** mlakog mleka
- **200 ml** vode
- **1** kockakvasca
- **3** kašikaulja
- **1** kašika šecera
- **3** kašice soli
- **300 g** heljdinog brašna
- **400 g** belog brašna

Za premazivanje:

- **200 g** margarina
- **1** žumance
- **2** kašike jogurta
- **30 g** susama
- **10 g** lanenog semena
- **10 g** semena suncokreta
- **3 g** morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrvit kvasac, dodati šefer i kašiku brašna. Pomešati pa

ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti ulje, so, jaje, belance, polovinu pripremljenog brašna, isipati nadošli kvasac i uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prianjajucom folijom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na tri lopte, a svaku loptu još na 6 loptica. Razviti svaku oklagijom do velicine plitkog tanjira. Svaku premazati omekšalim margarinom i spojiti po 6 loptica. Zadnju ne mazati. Prvi deo testa razviti oklagijom tanko i podeliti kao za kiflice. Urolati kiflice ali uz ivicu testa da bude izgled korneta. Poreati uz ivicu šerpe koju ste obložili papirom za pecenje.

Drugi deo testa razvuci oklagijom, podeliti kao za kiflice, svaki trougao zaseci nožem po sredini testa i vrh trougla provuci kroz prorez dva puta, da ima oblik latice. Treci deo testa razviti oklagijom tanko i smotati rolat. Seci na šnите oko 1 cm debljine. Poreati po vašoj želji. Pokriti i ostaviti na topлом da nadoe.

Umutiti žumance sa jogurtom i premazati celu pogacu. Na sredinu pogace staviti laneno i suncokretovo seme, a ostatak pospite susamom i morskom solju. Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu i na 180 C i seci još 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet