

Pogacice sa bundevinim semenom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** integralnog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **100 g** semena golice
- **2 dl** mlake vode
- **1 dl** mleka

Priprema

Brašno pomešati sa kvascem, pa mu dodati so, seme bundeve (usitnjeno u blenderu), mleko i vodu, pa zamesiti glatko testo. Oblikovati u loptu, premazati sa malo mlake vode, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo razviti na debljinu 1-1,5 cm, pa čašom vaditi pogacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom, premazati sa malo maslinovog ulja i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene poprskati hladnom vodom, uviti u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohlade.

Savet