

Posne pogacice sa "cvarcima"



Sastojci

Potrebno je:

- 6 dl vode
- 1 kockica kvasaca
- 1 kašicica šecera
- oko 800 g brašna
- 1 kašicica soli
- 5 kašika ulja
- 200 g bukovaca
- 200 g margarina
- 1 kašicica suvog zacina
- biber (po ukusu)
- 1 kašika susama

Priprema

U vreme posta neke stvari nedostaju kada je hrana u pitanju. Iz tog razloga sam smislila recept najpribližniji pravim pogacicama sa cvarcima, gde sam umesto njih koristila bukovace.

Prvo oprati bukovace, pa ih sitno iseckati ili samleti. Propržiti ih na margarinu, toliko da sva voda ispari iz njih i zaciniti ih suvim zacinom i biberom.

Ostaviti to da se hladi, kako bi se malo steglo.

Pomešati vodu, kvasac i šecer, u to dodati brašno, so i ulje pa zamesiti glatko testo. Kada testo odstoji i udvostruci se, posuti ga brašnom sa svih strana i razvuci ga u kvadrat, debljine oko 1 cm, pa premazati filom. Svaku stranu saviti tako da se sve strane preklope.

Tako spremljeno testo, odmah prebaciti u veci pleh u kojem ce se peci i polako ga rukama rastanjiti.

Ako ne može da se rastanji odmah, sacekajte desetak minuta, da testo pocne da raste, pa ce to lakše ici.
Rastanjeno testo iseci na kocke i posuti susamom.

Ostaviti da odstoji dvadesetak minuta pre pecenja.

Peci na 220 stepeni dok ne porumeni, a to zavisi od debljine testa, tj velicine tepsije.

Mislim da je dvadesetak minuta dovoljno.