

Aromaticna pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna T-500
- **100 g** kukuruznog brašna
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **2 kašike** ajvara
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **70 g** margarina
- **2** cenabijelog luka
- **50 g** susama
- **2** jajeta
- **1 kesica** kvasaca
- **50 ml** vode

Priprema

Sve gore navedene sirovine sem margarina sipati u zdjelu.

Kad smo sve sastojke dodali, dobro sjediniti drvenom varjacom.

Ruke malo nauljiti pa smjesu prebaciti na pleh gdje smo prethodno stavili papir.

Dok smjesa fermentiše (narasta) izrezati margarin na kockice.

Posle 15 minuta staviti margarin kao na slici. Možete dekorisati sa susamom.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet

Može se koristiti i neko drugo integralno brašno.