

## *Posna integralna pogaca sa dodacima*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** g integralnog pšenicnog brašna
- **150** gražanog brašna
- **50** govsenih mekinja
- **1** kesicakvasca
- **1** kašikicasoli
- **50** mlmaslinovog ulja
- **300-350** mlvode
- **1** kašikasuvog vlašca

#### **I još:**

- **polasveže** paprike
- **malosusama**
- **malovlašca**

### **Priprema**

Od gore navedeni sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Tijesto premijesiti i staviti u pleh obložen papirom. Pogacu zasijecite po površini makazama i u rezove ubaciti komadice svježe paprike. Posuti susamom i vlašcem.

Peci na 220 oko 25 minuta. I ukus i miris uvjerite se sami. Prijatno!

## **Savet**

Da vam hleb ne ispuca prilikom pe?enja (neko to ne voli, meni li?no ne smeta) u rernu stavite posudu sa vodom.