

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 peenja (neko to ne voli, meni lino ne smeta) u rernu stavite posudu sa vodom.