Dukat pogaca od bajatog hleba

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **4 dl**kisele vode
- **1 dl**ulja
- **300 g**bajatog hleba
- **450 g**brašna

Ostalo:

- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **100 g**semenki suncokreta

Priprema

Pripremiti hleb, tako što mu prvo skinemo koricu, sredinu hleba odmeriti i usitniti rukom. Umutiti jaja, kiselu vodu, ulje i so, dodati usitnjen hleb i mešati kašikom iuli mikserom kako bi se masa ujednacila i hleb upio tecnost. Pomešati brašno, prašak za pecivo i semenke i dodati u prethodnu masu. Mesiti rukom kao svaku pogacu.

Ruke malo pouljiti i oblikovati pogacu. Podmazati pleh uljem i preneti pogacu. Malo joj viljuškom iscrtati linije. Ostaviti desetak minuta prekrivenu na toplom mestu, a za to vreme ugrejati rernu na 250 stepeni. Staviti pogacu da se pece. Temperaturu smanjiti na 220 stepeni i peci oko 40 minuta.

Savet