

Pogaca sa semenkama raznim



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** mlake vode
- **1/2** **parceta** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna
- **1/2** **paketica** praška za pecivo
- **150 g** pecenih semenki, susama, suncikreta,
- tikve, lana

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kašičicu šecera i kvasac. U brašno umešati so, prašak za pecivo i pecene semenke.

U tako pripremljenu masu dodati vodu sa kvascem i zamesiti mekano testo. Podmazati pleh i odmah formirati pogacu.

Prekriti je pek papirom i platnenom salvetom i ostavite 20 minuta na toplom da naraste. Zagrejte rernu na 220 stepeni i pecite pogacu dok porumeni.

Pecenu pogacu prekrijte salvetom i sacekajte da se malo prohladi. Služite toplu pogacu. Lomite je, nemojte je seci nožem.

Savet