

Pogaca sa lanenim semenom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 šoljica** lanenog semena
- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1** jaje (za premazivanje pogace)

Priprema

Kvasac podici u mlakom mleku, pa ga dodati brašnu pomešanom sa ostalim sastojcima. Kad testo nadoe odvajajte loptice i slažite u podmazan pleh.

Kad pogaca nadoe premažite umucenim jajetom i pecite sat vremena ili više, zavisno od jacine rerne na 200 stepeni. Pokrijte alu-folijom pred kraj, da ne izgori.

Savet

Odlina pogaa koja ne nadima, preporuujem osobama netolerantnim na testa, inae jer laneno seme odlino pomaže varenje :)