

Integralne lisnate pogacice sa suncokretom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** crnog brašna
- **300 g** margarina
- **1** jaje
- **1** belance
- **150 ml** mleka
- **1** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 g** suncokreta

Premazivanje_

- **1** žumance

Priprema

Razmutiti kvasac sa mlekom, soli i šećerom i pustiti da nado?e. U drugoj posudi umutiti jaje i belance sa margarinom. Dodati mleko i kvasac. Sve dobro zamutiti pa dodati brašno i prašak za pecivo i suncokret. Dobro umesiti testo i ostaviti da nado?e 20 minuta.

Posle 20 minuta ga premešiti i ostaviti još pola sata da nado?e. Posle pola sata ga uviti u provodnu foliju i staviti na 2h u frižider.

Kada izvadimo iz frižidera podelimo testo na 2 dela.

Prvi deo razvucemo pa na njega nasecemo 50 g margarina.

Prekrijemo drugim razvucenim delom. Pa savijemo sve 4 strane testa i okrenemo ga. Ponovo razvucemo.

Uzmemo modlice i vadimo željene oblike.

Podmazemo pleh i režamo pogacice. Prematemo ih belancetom i pospemo sa malo suncokreta.

Stavimo da se peku. Pecemo dok ne porumene. Oko 15 minuta.

Savet

Vredi vremena i truda :-)