

Integralne lisnate pogacice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** pšenicnog integralnog brašna
- **300 g** mekog belog brašna
- **200 g** oštrog belog brašna
- +brašno za posipanje
- **300 ml** mleka
- **1** svež kvasac
- 2 jajeta
- **1** kisela pavlaka
- **1** kašicarakije
- **1** kašicica šecera
- **1 kašika** soli
- **2 kašikemasti**

Za premaz:

- **300 g** cvaraka
- **1 kašika** masti
- po ukususo i biber

I još:

- 50 g semenki suncokreta
- 50 g susama
- 1 jaje (za premazivanje)

Priprema

Par kašika belog brašna pomešati sa šećerom, kvascem i mlakim mlekom, ostaviti da nadoe. U velikoj vangli pomešati ostatak mešavine brašna, so, 2 jajeta, pavlaku, 2 kašike masti i rakiju. Dodati mleko sa kvascem i dobro zamešati srednje meko testo, ukoliko je suvo dodati tople vode. Testo dobro izraditi rukama da se odvaja od cinije. Pokriti krpom i ostaviti da duplo naraste.

U meuvremenu samleti cvarke, pomešati sa biberom i kašikom masti. Ukoliko su cvarci neslani dodati malo soli. Podeliti smesu na cetiri jednaka dela.

Kad je testo lepo naraslo, pobrašniti radnu površinu, prebaciti testo i razvaljati oklagijom u kvadrad debljine 1-2 cm. Premazati tanko 1/4 smese od cvaraka. Preklopiti ka unutra desnu, pa levu stranu, zatim donju pa gronju, tako da druga strana prelazi malo preko prve kao paket. Prevrnuti tako da spojevi idu na dole i okrenuti za cetvrtinu kruga na levu stranu. Ponoviti ceo postupak još tri puta (sledeca tri puta ostavite slobodno malo deblje testo).

Nakon toga pokriti kocku testa i ostaviti da odmori 15-30 minuta.

Opet dobro pobrašniti površinu razviti testo na debljinu od 1 cm i malom cašicom vaditi pogacice.

Ugrejati rernu na 200 stepeni. Reati pogacice u pleh premazivati umucenim jajetom i posipati semenkama po želji. Ppeci u rerni dok fino ne porumene, oko desetak minuta u zavisnosti od rerne. Služiti uz cašu rashlaenog piva ili belog vina :)

Savet

Probala sam prvi put da pre svakog premazivanja ne ostavljam testo da odmara, jedino što se malo teže razvlai, ali nisam ga ni razvlaila tanko. Pogacice su se izlistale fenomenalno i nikakve razlike nije bilo, a za krae vreme sam ih spremila :) Naravo integralno brašno možete zameniti belim, ali je ovako jako ukusno :)