

# **Crno-ražena pogaca**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200** graženog brašna
- **200** gcrnog brašna
- **2** kašikemaslinovog ulja
- **4** dlmlake vode
- **1** kašicicasoli
- malosode bikarbone
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Za posipanje:**

- lan
- susam
- suncokret
- kim

## **Priprema**

Toplu vodu i ulje sipati u posudu. U drugu brašna i ostale suve sastojke. Dodavati njih kašikama u vodu i ulje i mešati dobro dok se ne dobije gusta smesa.

Izliti je u podmazan i pobrašnjen pleh i ukljuciti rernu. Odozgo posuti semenke, susam, lan, kim, malo rukom utisnuti da ne ispadnu. Kada se zagreje staviti da se pece. Peci na oko 180-200 stepeni oko pola sata. Dok se ne ispeče, videcete po korici kad je. Meni je cackalica bila suva kad sam ubola posle 20 minuta, ali nije peceno

bilo, tako da se na nju ne uzdajte.

## **Savet**

Jako lepo, okolo je hrskavo, a unutra mekano. Idealno za lep obrok. :-)