

Pogaca od surutke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog brašna
- **200 g**jecmenog brašna
- **200 g**projanog brašna
- **1 kašikasemenki** bundeve
- **1 kašikasemenki** suncokreta
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **700 g**surutke
- **1 kašicicasoli**

Priprema

U vanglicu za mešenje sipati 400 g belog brašna prethodno prosejano sa kesicom praška za pecivo. Dodati 200 g projenog brašna, 200 g jecmenog brašna i kašicicu soli i po jednu kašiku semenki bundeve i suncokreta. Na kraju sipajte jednu kašiku maslinovog ulja i oko 700 ml surutke koja treba da bude mlaka. Dobro izradite testo sve dok ne prestane da se lepi za radnu površinu. Uraeno testo ostaviti da se odmori oko 15 minuta. Podmazati tepsiju za pecenje, i posipati je brašnom a testo razvuci oklagijom debljine oko 2 cm. Pre pecenja testo izbosti viljuškom da se ne odvoji kora. Pecite oko 25 minuta na 250 stepeni.

Savet

Moje iskustvo da li je testo dobro uraeno je kada nožem preseeš testo i pojave se po njemu šupljine to je meni znak da je testo dobro umešeno. tj natirano kako je govorila moja baba.