

Pogacice (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna od spelte
- 100 g graženog brašna
- 150 g pšenilcnog brašna
- 250 g kuvanog pasiranog krompira
- 250 g margarina
- 2 jajeta
- malo soli
- 150 ml mleka
- 1/2 kockice kvasca
- kim
- susam

Priprema

Krompir skuvati i propasirati. U mlakom mleku rastopiti kvasac. Umutiti margarin, dodati jaje, žumance, pasiran krompir, so, nadošli kvasac i speltino, pšenicno i raženo brašno.

Umesiti testo i ostaviti da odstoji 5 sati u frižideru. Zatim ga razvuci na pobrašnjenom podlozi, pa ga preklopiti sa leve i sa desne strane ka sredini, pa odozgo i odozdo ka sredini. Ostaviti da odstoji još 30 minuta u frižideru. Taj postupak ponoviti 3 puta.

Zatim testo razvuci da bude debljine oko 1 cm i modlicama vaditi pogacice. Reati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Umutiti belance koje je ostalo i premazati pogacice. Posuti kimom ili susamom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 C, dok ne porumene. Prijatno!

Savet