

Lisnata pogaca sa heljdinim brašnom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1belance
- 200 mlmlakog mleka
- 200 mlvode
- 1 kockakvasca
- 3 kašikaulja
- 1 kašikašecera
- 3 kašicicesoli
- 300 gheljdinog brašna
- 400 gbelog brašna

Za premazivanje:

- 200 gmargarina
- 1žumance
- 2 kašikejogurta
- 30 gsusama
- 10 glanenog semena
- 10 gsemena suncokreta
- 3 gmorske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna. Promešati pa

ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti ulje, so, jaje, belance, polovinu pripremljenog brašna, isipati nadošli kvasac i uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na tri lopte, a svaku loptu još na 6 loptica. Razviti svaku oklagijom do velicine plitkog tanjira. Svaku premazati omekšalim margarinom i spojiti po 6 loptica. Zadnju ne mazati. Prvi deo testa razviti oklagijom tanko i podeliti kao za kiflice. Urolati kiflice ali uz ivicu testa da bude izgled korneta. Poreati uz ivicu šerpe koju ste obložili papirom za pecenje.

Drugi deo testa razvuci oklagijom, podeliti kao za kiflice, svaki trougao zaseci nožem po sredini testa i vrh trougla provuci kroz prorez dva puta, da ima oblik latice. Treci deo testa razviti oklagijom tanko i smotati rolat. Seci na šnite oko 1 cm debljine. Poreati po vašoj želji. Pokriti i ostaviti na toplom da nadoe.

Umutiti žumance sa jogurtom i premazati celu pogacu. Na sredinu pogace staviti laneno i suncokretovo seme, a ostatak pospite susamom i morskom solju. Peci na 200 C prvih 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu i na 180 C i seci još 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet