

Posna ajvar pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašike** speltinih mekinja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašice** soli
- **20 g** kvasca
- **1 kašica** šecera
- **80 ml** ulja
- **250 ml** vode
- **2 kašike** ajvara

Za premazivanje:

- **2 kašike** mekog margarina
- **8 kašika** ajvara

Za posipanje:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia
- **po potrebi** malo margarina

Priprema

Podici kvasac sa šećerom i malo mleka. U ciniju staviti malo brašna, mekinje, prašak za pecivo, podignuti kvasac, ulje, vodu, so i ajvar. Izmešati i polako dodavati ostatak brašna i umesiti fino meko testo. Odmah testo podeliti na dva ista dela.

Ostaviti ih oko 15 minuta i onda svaku razviti tanko, premazati tankim slojem margarina pa onda ajvarom i uviti u rolat. Oba rolata uplesti u pletenicu i staviti u pleh s pek papirom. Pokriti krpom i ostaviti da pletenica duplira. Premazati je mlakom vodom posuti semenkama i staviti preko po listić margarina. Peci na 180C dok ne porumeni . Pokriti sa kuhinjskom krpom i ostaviti tako oko 10 minuta. Ohladiti i seci.

Savet