

Koktel pogacice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** glanenog brašna
- **100 g** crnog pšenice brašna
- **100 g** belog pšenice brašna
- **50 g** mlevenih ovsenih pahuljica
- **170 ml** mlake vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **30 ml** maslinovog ulja
- **1** žumanac
- **po želji** semenke golice i suncokreta

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi uz dodatak šećera i brašna i ostaviti da nadoe. Sve vrste brašna staviti u dublji sud za mešenje, dodati mlevene pahuljice, maslinovo ulje, so, jaje i nadošli kvasac, pa testo zamesiti mikserom. Ostaviti ga na toplom da nadoe (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti, izruciti na radnu površinu posutu brašnom i razviti u tanju koru.

ašom vaditi pogacice, pa ih reati na pleh obložen pek - papirom.

Premazati ih umucenim žumancetom i posuti semenkama suncokreta i bundeve. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet