

Integralne pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **5 dl** mešavine brašna
- (heljdino, speltino i jecmeno)
- **2 kašike** svinjske masti
- **1/2 kašice** soli
- **2 dl** kiselog mleka
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone

Još:

- **3 kašike** otopljene svinjske masti
- **150 g** cvaraka

Priprema

Pomešati sve tri vrste integralnog brašna, pa mu dodati mast, kiselo mleko, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Ostaviti ga oko 10 minuta da odmori. U međuvremenu, usitniti cvarke u elektricnoj seckalici.

Razvuci koru, poprskati je sa malo otopljene masti i posuti preko 1/3 usitnjenih cvaraka. Zatim složiti testo u obliku pisma i staviti da tako stoji u frižideru (oko 15 minuta). Postupak ponoviti još dva puta.

Nakon poslednjeg premazivanja mašču i cvarcima, potrebno je da testo bude u frižideru oko pola sata. Polako razvuci koru, seci na kvadrate željene velicine i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet