

Pogaca od speltinog brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna od spelte
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** jogurta
- **1** jaj
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** šećera
- **2 kašike** pečenog susama

Priprema

U posudu staviti brašno. Dodati prašak za pecivo, so, susam, šećer, ulje kiselu vodu i jogurt. Zamesiti pogacu. Na pek papir staviti 1 kašiku speltinog brašna i oblikovati pogacu. Tupom stranom nože zaseci hleb. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 40 minuta. Prijatno.

Savet