

Integralna pogaca sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** dlmlake vode
- **1** dlulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **po potrebi**pšenicno integralno brašno
- **malo**origana
- **malo** bibera

Još:

- **3 kašike**paradajz pelata
- **1/2 glavice**crvenog luka
- **1**crvena paprika
- **1 kašika**susama

Priprema

U malu vodu dodati šećer i suvi kvasac promešati te dodati ulje promešati, dodati malo brašna, so, origano, biber i dodavati po malo brašna dok se nedobije testo koje je blago lepljivo za ruke. Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu. Premesiti testo. Pleh obložiti pek papirom pa testo razvuci rukama na željenu velicinu krajeve uviti ka unutra da se dobije deblji obod pokvasiti vodom obod i posuti susamom, ostaviti 15 minuta da odstoji potom stedinu premazati paradajz pelato i pore?ati luk tanko seckan na rebarca i papriku isrckanu ka kolutove. Peci na 220°C.

Savet