

Mini pogace sa raženim i integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **400 ml** tople vode
- **1 šolja + oko 200** gobicnog brašna
- **1 šolja** integralnog brašna
- **1 šolja** raženog brašna
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **4 kašike** mlevenog lana
- **po 2 kašike** lana, sirovih semenki suncokreta i susama

Priprema

Kvasac razmutiti u toploj vodi sa šećerom. Ostaviti da naraste. U posebnoj činiji izmešati 1 šolju brašna, semenke lana, susama i suncokreta i posoliti.

Nadoslom kvascu dodati ulje i postepeno dodavati brašno. Umesiti mekano testo. Možete dodati još malo obicnog brašna da oblikujete testo ako mesite rukom, ali ne previše brašna jer testo treba biti mekano). Premazati testo uljem i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti. Oblikovati u rolat i podeliti na 6 loptica.

Svaku lopticu premesiti oblikovati manju pogacu i stavljati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti pogace da

narastu oko 15 minuta.

Premazati pogace uljem i posuti semenkama.

Peci na 180 C oko 35 minuta.

Pecene pogace uviti u cistu pamucnu krpu. Služiti tople uz jelo! Prijatno!

Savet

Mera je šolja od 2 dl.