

Raženo-integralne pogacice sa cija semenkama, semenkama bundeve, suncokreta i lana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** jogurta sobne temperature
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** jaje
- **1 kašika** mlevenih cija semenki
- **1 kašika** semenki bundeve
- **1 kašika** semenki suncokreta
- **1 kašika** semenki lana
- **250 g** margarina
- **1 čaša (od jogurta)** raženog brašna
- **1 čaša (od jogurta)** integralnog brašna
- **1 čaša (od jogurta)** belog brašna

Za premaz:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

U jogurtu sobne temperature dodati šećer i suvi kvasac. Izmešati i ostaviti da naraste. Margarin istopiti na

srednjoj temperaturi i ostaviti da se prohladi. U činiji za mešenje umutiti jaje, dodati nadošli kvasac, so i otopljen margarin. Izmešati sastojke. Dodati mlevene semenke. Dodati smesi i brašno umesiti mekano testo. (Prilikom mešenja ukoliko bude bilo potrebno testu dodati još 1 čašu belog brašna). Ostaviti testo da naraste.

Narašlo testo premesiti i razvuci u krug debljine 2cm. Modlom vaditi krugove. Režati u pleh obložen pek papirom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 C oko 30 minuta. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet