

Pogacice sa svežim sirom i integralnim speltinim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** speltinog integralnog brašna
- **200 g** margarina
- **200 g** svežeg sira
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malosoli**
- **100 g** oštrog brašna za umesivanje
- **1** žumance
- **malomešavine** semenki

Priprema

Speltino brašno pomešajte sa praškom za pecivo. Margarin iseci na listice. Rukama izmešati brašno sa margarinom da se lepo izmrvi. Dodajte so i sveži sir i rukama umesite testo. Od ove količine namirnica dobila sam testo od 600 g. Testo podeliti na dve loptice od po 300 g radi lakšeg razvaljivanja. Kako je testo malo lepljivo, radnu površinu posipati sa oštrim brašnom. Staviti jednu lopticu testa i razvaljati na oko 1 cm debljine u krug ili pravougaonik. ašicom promera 4 cm vaditi krugove i gotove krugove odmah slagati u tepsiju od rerne. Tepsiju ne treba nicim premazivati jer je testo masno od margarina. Ostatke testa nakon vaenja krugova staviti sa strane. Isto postupiti i sa drugom lopticom testa. Ostatke testa od dve loptice staviti na pobrašnjanu radnu površinu, kratko rukama izmesiti, razvaljati i vaditi krugove i tako raditi dok se svo testo ne utroši. Od ove količine namirnica dobila sam 66 pogacica. Svaku pogacicu kistom premazati sa razmucenim žumancetom i posuti semenkama.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 15 minuta. Pecene pogacice odmah prebaciti sa tople tepsije na vecu tacnu.

Pogacice možete odmah poslužiti.

Savet

Danas sam speltino brašno koristila za izradu pogaica po nešto starom a ipak novom receptu za pogaice sa sirom (po 300 g brašna, svežeg sira i margarina; ja sam nove pogaice radila sa po 200 g brašna, svežeg sira i margarina, 1 prašak za pecivo i cca max. 100 g oštrog brašna za umešavanje prilikom razvaljivanja testa). Veoma sam zadovoljna dobijenim rezultatom a pogaice su potpuno drugaijeg, rekla bi punijeg okusa.