

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** praprška za pecivo
- **malosoli**
- **100 g** širokog 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 kolicine namirnice 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 kolicine namirnice 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 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 drugajeg, rekla bi punijeg okusa.