

Pogacice od tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gpšenicnog integralnog brašna
- **100** gražanog integralnog brašna
- **200** gpšenicnog oštrog brašna
- **1/2** kockicekvasca
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašikameda
- **220 ml**vode
- **2** kašikemaslinovog ulja

Priprema

U toploj vodi razmrvti kvasac i sacekati da se aktivira. U vanglicu staviti sve tri vrste brašna, dodati so, ulje, med i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti u nauljenu vanglicu. Prekriti ga providnom folijom i ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na osam delova. Od svakog dela oblikovati pogacicu. Pogacice poreati u podmazani pleh (ili u pleh preko pek papira), prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle pogacice premazati mešavinom ulja i vode (1:1) i staviti da se pecu. Kada pogacice blago porumene izvaditi ih iz rerne (ja sam ih pekla 30 minuta u šporetu sa ventilatorom), premazati ih vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Poslužite ih i uživajte u ukusu.

Savet