

Hrono pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (200 ml)**raženog brašna
- **1 šolja**integralnog jecmenog brašna
- **1 šolja**speltinog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1,5 šolja**mineralne vode
- **1 kašika**mljevenog lana
- **1 kašika**speltinih mekinja

Ostalo:

- **za posip**sjemenke po ukusu

Priprema

Sjediniti sve tri vrste brašna; dodati mljeveni lan, mekinje od spelte, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Dodati mineralnu vodu, pa sve promiješati. Oblikovati pogacu, pa staviti u pleh, obložen papirom za pečenje. Posuti sjemenkama (ja sam koristila kim i sjemenke curokota)!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 220 C oko 20 minuta; zatim smanjiti temperaturu na 190 C pa peci još 7-8 minuta. Provjeriti cackalicom!

Gotovu pogacu pokriti krpom i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu, rezati na parcad!

Savet