

Hrono pogacice sa mašcu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikaheljdinog brašna**
- **3 kašike jecmenog brašna**
- **1 kašika mlevenog lana**
- **1 kašika lana u zrnu**
- **po potrebi masti**
- **po potrebi kisele vode**
- **Za posipanje semenke:**
- **1 kašicica soli**
- **1/2 kašicice sode bikarbone**

Priprema

U posudu staviti obe vrste brašna, lana, so i sodu bikarbonu. Sve sjediniti dodavanjem kisele vode u kompaktnu loptu.

Ostaviti 20tak minuta pa radnu površinu posuti jecmenim brašnom i umesiti testo. Posipati opet malo radni površinu da vam se ne lepi testo, pa razviti koru oklagijom.

Otopiti jednu kašiku masti, pa silikonskom cetkicom premazati koru. Preklopiti krajeve do pola, da se strane dodiruju na sredini, pa premazati i suve preklopljene delove. Zatim ih prešaviti da se spoje pa i tu traku premazati i preklopiti da dobijete kvadrat.

Ostaviti u zamrzivac 10-15 minuta pa ponoviti preklapanje i premazivanje testa. Ostaviti opet u zamrzivac pa

nakon toga razviti koru debljine oko 1cm.

Seci kvadratiće i reži ih u pleh sa pek papirom.

Premazati ih mašći i posuti semenkama koje malo pritisnete da se zalepe za testo. Po želji posuti i sa malo soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200C. Ne treba dugo da se pecu pa zavisno od rerne pacite pogled da proverite da li su se lepo zapekle.

Ako ih ne smažete odmah sve, cuvati ih u poklopljenoj posuti i sutradan samo na kratko podgrejati. Ja sam ih inala 2,3 dana i podgrejane su bile odlicne. Jela sam ih za doricak. Lepo se odvajaju pa se mogu i filovati.

Savet

Zdrave i ukusne :) za doruak uz suhomesnato, kiselo mleko ili filovane sirom, urnebesom, odlian, zdrav i zasitni doruak :)