

## *Pogacice sa semenkama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 1 belance
- 200 ml mlakog mleka
- 200 ml mlake vode
- 40 g kvasac
- 1 kašičica šećer
- 3 kašičice soli
- 1 puna kašika rastopljene masti
- 900 g brašna

#### **Za premazivanje:**

- 1 žumance
- 3 kašika jogurta
- 50 g kombinacije semenki
- golica, suncokret, lan, susam

### **Priprema**

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, šećerom, izmrviti kvasac i dodati 3 kašika brašna. Promešati i ostaviti par minuta. U drugu posudu staviti jaje, belance, so, rastopljenu mast, isipati nadošlo testo i uz pomoc brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti, razviti testo oklagijom na oko 5 mm debljine. Okruglom modlicom vaditi male krugove i slagati u pleh sa blagim razmakom koga ste obložili papirom za pečenje.

Svaku pogacicu premazati kombinacijom žumanceta i gogurta i posuti semenkama po želji.

Ostavite ih 10 minuta da krenu, a zatim peci na 200 C oko 10 minuta. Prijatno!

**Savet**