

Mekana pogaca sa lanenim brašnom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlake vode
- **150 g** lanenog brašna
- **1 kašika** mlevenog lana
- **200 g** belog mekog brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za peciva

Priprema

Kvasac rastvoriti u mlaku vodu, dodati secer, pecivo, so, ulje, laneno brasno, mleveni lan i belo brašno dodati onoliko da se umesiti fino glatko testo i malo nauljiti sa svih strana. Ostaviti testo da narasta, dok se ne udvostruci. Testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu, posuti brašnom i lagano premesiti. Testo razvuci oklagijom, na pek papir velicine i oblika tepsije ili pleha, premazati uljem i izrezati do kraja na kockice nožem.

Uključiti rernu na 200 stepeni. Testo ce dodatno narasti, dok se rerna greje. Peci, u zagrejanoj rerni 30-ak minuta, dok ne porumeni. Pecenu pogacu ostaviti da se prohladi pa kidati kockice!!!

Savet