

Pogacice sa krompirom i raženim brašnom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **100 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **30 g** kvasca
- **400 g** krompira
- **200 g** margarina
- **250 g** pšenicnog brašna T 400
- **300 g** raženog brašna
- **1 5 kašica** soli
- **2** žumanca

Premaz i posip:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati u slanoj vodi procediti i izpasirati dok je topao, u mlako mleko dodati šećer i izmrvljeni kvasac i ostaviti da se aktivira. Mešavinu brašna prosejati sa polovinom brašna i dodatka margarina sobne temperature utrljati u brašno. Zatim dodati plasirani krompir, so aktiviran kvasac i žumanca umesimo da se, sjedini uz postepeno dodavanje ostatka brašna, da, dobijemo glatko testo koje se ne lepi. Ostaviti oko 30 minuta da miruje i udvostruci.

Nadošlo testo raztanjimo oklagijom na pobrašnjavljenu radnoj površini i modelom vadimo pogacice.

Reamo na tepsiju obložen pek papirom i na kraju premažemo žumancetom i pospemo susamom.

Pecemo na, 200C oko 20-25 minuta, dok lepo porumeni.

Savet

Podjednako ukusne i tople i hladne.