

Pogacice sa krompirom i raženim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **100 ml mleka**
- **1 kašika šecera**
- **30 g kvasca**
- **400 g krompira**
- **200 g margarina**
- **250 g pšeničnog brašna T 400**
- **300 g raženog brašna**
- **1 ½ kašica soli**
- **2 žumanca**

Premaz i posip:

- **1 žumance**
- **po potrebi** usam

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati u slanoj vodi procediti i izpasirati dok je topao, u mlako mleko dodati šefer 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 tepsiјu 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.