

# **Pogaca sa tri vrste brašna**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**raham brašna
- **100 g**kukuruznog brašna
- **700 g**pšeničnog brašna
- **1 kockapekarskog** kvasca
- **1+1**jaje, za premaz
- **1 dl**maslinovog ulja
- **1**kisela pavlaka
- **1 šaka**šecera
- **1 kašica**soli
- **100 g- **1 kesica**kima
- **100 g****

## **Priprema**

Razmutiti kvasac i ostaviti da raste. U ciniji pomesati tri vrste brašna, dodati ulje, pavlaku, šecer, jaje i zamesiti sa onoliko tople vode koliko je potrebno da se dobije meko testo. Ostaviti na toplom da narasta. Premesiti još jednom. Od testa vaditi manje kuglice i reati ih u podmazani pleh. Svaku kuglicu pritisnuti vrajacom u sredini i puniti udubljenja sirom. Premazati umucenim jajetom i posuti pahuljicama i kimom. Ostaviti pogacu da još malo odmara, pa peci na 200 stepeni do zlatne boje.

## **Savet**