Pogaca sa semenkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**jogurta
- **1 dl**mleka
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1**jaje
- **1 kašika**susama
- **1 kašika**lana
- **1 kašika**suncokreta
- **1 kašika**iseckane golice
- **2 šolje**oštrog brašna
- **1/2 kašicice**šecera
- **1,5 šolja**mekog brašna

Priprema

Mera za brašno je šolja od jogurta. U vanglicu staviti toplo mleko, šecer i razmutiti sa kvascem. Ostaviti da uskisne pa dodati jogurt, ulje i sve semenke, so. Dodati oštro brašno i postepeno meko. Možda ce ostati malo brašna. Umesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskislo testo rukama razvuci na plehu sa pek papirom. Umutiti žumance sa malo mleka, premazati pogacu i posuti semenkama. Rernu ukljuciti na 200C i kad postigne 150C staviti pogacu i ispeci.

Savet