

Pogaca sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** graham brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **700 g** pšenicnog brašna
- **1** kocka pekarskog kvasca
- **1+1** jaje, za premaz
- **1 dl** maslinovog ulja
- **1** kisela pavlaka
- **1** šaka šecera
- **1** kašica soli
- **100 g** zobenih pahuljica
- **1** kesica kim
- **100 g** sira, po želji - meki, feta...

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