

Integralne pogacice

Savsrene uz bilo koji namaz i odlicno predjelo...

1 Zamesiti testo sa braÅšnom, podkuvanim kvascem, vodom, kaÅšicom soli, i sa 2 kafene kaÅšike ulja i ostaviti na toplom da naraste.

2

3

4 Testo podeliti u 16 delova i napraviti loptice, staviti ih u podmazan pleh i ostaviti da narastu joÅš 20 minuta.

5

6

7 PeÅšti ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Napomena:

Pecivo sluÅšiti uz razne salate ili namaze.

Sastojci:

integralnog brasna 500 g

svezeg kvasca 40 g

secera 1 kasicica

mlake vode 30 ml

soli 1 kasicica

ulja 2 supene kasike