***Pogača z ocvirki***

*Rahlo in mehko kvašeno testo, na katerem se kot drobni kristalčki svetlikajo slastni ocvirki.*

**Sestavine za 12 oseb**

* 500 g [bele moke](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A174)
* 10 g [soli](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A230)
* 42 g [svežega kvasa (ena kocka)](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A90)
* 250 ml [mlačne vode](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A247)
* 1 žlička [sladkorja](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A222)
* 1 [veliko jajce](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A52)
* 100 g [mletih ocvirkov](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A123)

**Priprava**

* V skodelico nadrobimo kvas in ga zmešamo z mlačno vodo, sladkorjem in žličko moke. Pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvas malo vzhaja.
* V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvas. Sestavine s čistimi rokami premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo. Testo nato gnetemo 10 minut oziroma tako dolgo, da postane elastično ter se ne oprijemlje rok in posode. Če je testo premehko, dodamo še malo moke, če je presuho, dodamo še malo mlačne vode. Ugneteno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v pomokano skledo, pokrijemo s čistim prtičem in vzhajamo na toplem mestu tako dolgo, da se volumen testa podvoji (približno 1 uro).
* Vzhajano testo stresemo na rahlo pomokano delovno površino in razvaljamo v večji krog. Debelina testa naj bo 1 cm. Razvaljano testo nato preložimo na pekač, ki smo ga naoljili. Po vrhu ga najprej premažemo s stepenim jajcem, nato pa še z ocvirki. Pogačo pečemo v pečici, ogreti na 180 stopinj Celzija, 20 do 25 minut.
* Pečeno pogačo vzamemo iz pečice, preložimo na leseno desko, razrežemo na 12 kosov in postrežemo.

**Dodatni nasveti**

Potica po vrhu med pečenjem poči ali celo zacveti, če je premalo vzhajala.
Kislo smetano praviloma lahko nadomestimo z gostim jogurtom, ki vsebuje bistveno manj maščob.
Pred pripravo vse sestavine za kvašeno testo vsaj nekaj ur hranimo na sobni temperaturi. V prostoru naj bo toplo, predvsem pa ne sme biti nobenega prepiha.
Tekočina za kvašeno testo naj bo malo bolj topla od mlačnega. V hladni tekočini se kvasne celice ne množijo, previsoka temperatura pa jih uniči.

Čas priprave **160 min;** Čas kuhanja **60 min** ; Skupaj **220 min**

***Pogača z ocvirki s temno moko***

*Rahlo in mehko kvašeno testo, na katerem se kot drobni kristalčki svetlikajo slastni ocvirki.*

**Sestavine za 12 oseb**

* 300 g [bele moke](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A174)
* 200 g temne moke
* 10 g [soli](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A230)
* 42 g [svežega kvasa (ena kocka)](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A90)
* 250 ml [mlačne vode](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A247)
* 1 žlička [sladkorja](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A222)
* 1 [veliko jajce](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A52)
* 100 g [mletih ocvirkov](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A123)

**Priprava**

* V skodelico nadrobimo kvas in ga zmešamo z mlačno vodo, sladkorjem in žličko moke. Pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvas malo vzhaja.
* V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvas. Sestavine s čistimi rokami premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo. Testo nato gnetemo 10 minut oziroma tako dolgo, da postane elastično ter se ne oprijemlje rok in posode. Če je testo premehko, dodamo še malo moke, če je presuho, dodamo še malo mlačne vode. Ugneteno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v pomokano skledo, pokrijemo s čistim prtičem in vzhajamo na toplem mestu tako dolgo, da se volumen testa podvoji (približno 1 uro).
* Vzhajano testo stresemo na rahlo pomokano delovno površino in razvaljamo v večji krog. Debelina testa naj bo 1 cm. Razvaljano testo nato preložimo na pekač, ki smo ga naoljili. Po vrhu ga najprej premažemo s stepenim jajcem, nato pa še z ocvirki. Pogačo pečemo v pečici, ogreti na 180 stopinj Celzija, 20 do 25 minut.
* Pečeno pogačo vzamemo iz pečice, preložimo na leseno desko, razrežemo na 12 kosov in postrežemo.

**Dodatni nasveti**

Potica po vrhu med pečenjem poči ali celo zacveti, če je premalo vzhajala.
Kislo smetano praviloma lahko nadomestimo z gostim jogurtom, ki vsebuje bistveno manj maščob.
Pred pripravo vse sestavine za kvašeno testo vsaj nekaj ur hranimo na sobni temperaturi. V prostoru naj bo toplo, predvsem pa ne sme biti nobenega prepiha.
Tekočina za kvašeno testo naj bo malo bolj topla od mlačnega. V hladni tekočini se kvasne celice ne množijo, previsoka temperatura pa jih uniči.

Čas priprave **160 min;** Čas kuhanja **60 min** ; Skupaj **220 min**

***Pogača z ocvirki s čebulo***

*Rahlo in mehko kvašeno testo, na katerem se kot drobni kristalčki svetlikajo slastni ocvirki.*

**Sestavine za 12 oseb**

* 500 g [bele moke](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A174)
* 10 g [soli](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A230)
* 42 g [svežega kvasa (ena kocka)](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A90)
* 250 ml [mlačne vode](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A247)
* 1 žlička [sladkorja](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A222)
* 1 [veliko jajce](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A52)
* 100 g [mletih ocvirkov](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A123)
* 1 ptujska čebula

**Priprava**

* V skodelico nadrobimo kvas in ga zmešamo z mlačno vodo, sladkorjem in žličko moke. Pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvas malo vzhaja.
* V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvas. Sestavine s čistimi rokami premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo. Testo nato gnetemo 10 minut oziroma tako dolgo, da postane elastično ter se ne oprijemlje rok in posode. Če je testo premehko, dodamo še malo moke, če je presuho, dodamo še malo mlačne vode. Ugneteno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v pomokano skledo, pokrijemo s čistim prtičem in vzhajamo na toplem mestu tako dolgo, da se volumen testa podvoji (približno 1 uro).
* Vzhajano testo stresemo na rahlo pomokano delovno površino in razvaljamo v večji krog. Debelina testa naj bo 1 cm. Razvaljano testo nato preložimo na pekač, ki smo ga naoljili. Po vrhu ga najprej premažemo s stepenim jajcem, nato pa še z ocvirki. Ptujsko čebulo narežemo na zelo tanke kolobarje in jo porazporedimo po ocvirkovki. Pogačo pečemo v pečici, ogreti na 180 stopinj Celzija, 20 do 25 minut.
* Pečeno pogačo vzamemo iz pečice, preložimo na leseno desko, razrežemo na 12 kosov in postrežemo.

**Dodatni nasveti**

Potica po vrhu med pečenjem poči ali celo zacveti, če je premalo vzhajala.
Kislo smetano praviloma lahko nadomestimo z gostim jogurtom, ki vsebuje bistveno manj maščob.
Pred pripravo vse sestavine za kvašeno testo vsaj nekaj ur hranimo na sobni temperaturi. V prostoru naj bo toplo, predvsem pa ne sme biti nobenega prepiha.
Tekočina za kvašeno testo naj bo malo bolj topla od mlačnega. V hladni tekočini se kvasne celice ne množijo, previsoka temperatura pa jih uniči.

Čas priprave **160 min;** Čas kuhanja **60 min** ; Skupaj **220 min**

***Pogača z ocvirki in česnom***

*Rahlo in mehko kvašeno testo, na katerem se kot drobni kristalčki svetlikajo slastni ocvirki.*

**Sestavine za 12 oseb**

* 500 g [bele moke](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A174)
* 10 g [soli](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A230)
* 42 g [svežega kvasa (ena kocka)](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A90)
* 250 ml [mlačne vode](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A247)
* 1 žlička [sladkorja](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A222)
* 1 [veliko jajce](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A52)
* 100 g [mletih ocvirkov](http://okusno.je/recepti/ingredients%3A123)
* 3 stroki ptujskega česna

**Priprava**

* V skodelico nadrobimo kvas in ga zmešamo z mlačno vodo, sladkorjem in žličko moke. Pustimo stati na toplem mestu 10 minut, da kvas malo vzhaja.
* V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico pa vlijemo vzhajan kvas. Sestavine s čistimi rokami premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo. Testo nato gnetemo 10 minut oziroma tako dolgo, da postane elastično ter se ne oprijemlje rok in posode. Če je testo premehko, dodamo še malo moke, če je presuho, dodamo še malo mlačne vode. Ugneteno testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v pomokano skledo, pokrijemo s čistim prtičem in vzhajamo na toplem mestu tako dolgo, da se volumen testa podvoji (približno 1 uro).
* Vzhajano testo stresemo na rahlo pomokano delovno površino in razvaljamo v večji krog. Debelina testa naj bo 1 cm. Razvaljano testo nato preložimo na pekač, ki smo ga naoljili. Po vrhu ga najprej premažemo s stepenim jajcem, nato pa še z ocvirki. Čisto po vrhu porazporedimo sesekljan česen. Pogačo pečemo v pečici, ogreti na 180 stopinj Celzija, 20 do 25 minut.
* Pečeno pogačo vzamemo iz pečice, preložimo na leseno desko, razrežemo na 12 kosov in postrežemo.

**Dodatni nasveti**

Potica po vrhu med pečenjem poči ali celo zacveti, če je premalo vzhajala.
Kislo smetano praviloma lahko nadomestimo z gostim jogurtom, ki vsebuje bistveno manj maščob.
Pred pripravo vse sestavine za kvašeno testo vsaj nekaj ur hranimo na sobni temperaturi. V prostoru naj bo toplo, predvsem pa ne sme biti nobenega prepiha.
Tekočina za kvašeno testo naj bo malo bolj topla od mlačnega. V hladni tekočini se kvasne celice ne množijo, previsoka temperatura pa jih uniči.

Čas priprave **160 min;** Čas kuhanja **60 min** ; Skupaj **220 min**

***Skuta z drobnjakom, bučnim oljem in semeni***

Zdrav in aromatičen ter nasiten namaz zaradi bučnega olja in semen.

**Sestavine**

* 40 dag skute
* 2 žlici kisle smetane
* sol
* ščepec mlete kumine
* šopek drobnjaka iz domačega vrta
* 3 žlice bučnega olja
* 2 - 4 žlice bučnih semen (štajerska bučna semena, pražena in grobo sesekljana)

**Priprava**

* Drobnjak sesekljamo. Skuto, kislo smetano, sol, drobnjak in mleto kumino zmešamo. Zmes ponudimo v obliki kupole na sredi krožnika.
* Nekaj drobnjaka tanko narežemo in položimo okrog kupole za dekoracijo.
* Vse prelijemo z bučnim oljem in potresemo z bučnimi semeni.
* Poleg ponudimo domač kruh.

**Opombe**

Bučno olje ugodno vpliva na zdravje prostate, srca in ožilja. Semena so bogata s hranilnimi in zaščitnimi snovmi.

Čas priprave 15 minut