

# Pogačice s parmezanom



Autorica: Monika Topolko

Za 12 pogačica

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Kruh & pogače

Ovaj recept je preuzet i djelomično prilagođen sa web stranice Taste of home. Prema originalnom receptu u tijesto ide nasjeckani svježi bosiljak koji sam ja zamijenila timijanom. Vi možete upotrijebiti i neko drugo začinsko bilje poput ružmarina ili origana.

## Sastojci

155g glatkog brašna

20g svježe naribanog parmezana

1 žlica listića svježeg timijana

1 1/2 žličica praška za pecivo

1/4 žličice sode bikarbone

1/4 žličice soli

120ml mlaćenice

1 1/2 žlica maslinovog ulja

## Postupak

Ugrijte pećnicu na 200°C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje.

U velikoj posudi pomiješajte brašno, parmezan, timijan, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol. Lagano umiješajte mlaćenicu i maslinovo ulje. Smjesu izvadite na pobrašnjenu radnu površinu i zamijesite u tri pokreta. Važno je da tijesto što manje mijesite kako bi pogačice bile što prhkije i rahlije. Dakle, tijesto nježno mijesite tek toliko da se skupi u kuglu, a potom razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Pobrašnjelim okruglim kalupom za kekse promjera 4-5 cm iz tijesta izrežite pogačice i slažite ih na lim tako da budu barem 2 cm udaljene jedna od druge. Ostatke tijesta nježno skupite u kuglu, razvaljajte i ponovite postupak dok ne potrošite svo tijesto.

Pogačice pecite oko 15 minuta odnosno dok ne dobiju lijepu zlatnu boju. Poslužite ih tople ili mlake.