



# Hummus s češnjakom i pogačama

🕒 60–90 Min   

## Priprema

- 1 Priprema pogača: Prosijajte brašno u zdjelu u kojoj ćete miješati sastojke. Dodajte suhi kvasac, sol, šećer od šećerne trske, ulje i promiješajte. Dodajte vodu i izradite glatko tijesto.
- 2 Pokrijte i pustite da se na toplom mjestu diže 30 minuta. Nakon dizanja oblikujte od tijesta loptice. Složite loptice na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i ostavite da se diže još 30 minuta.
- 3 Zagrijte pećnicu na 200 °C (392 °F).
- 4 Razvaljajte loptice u 2 do 3 cm debele okrugle pogače i pecite 10 minuta na 200 °C (356 °F) bez ventilatora. Izvadite pogače iz pećnice i prekrijte kuhinjskom krpom.
- 5 Priprema humusa: Štapnim mikserom usitnite kuhani slanutak i dodajte tahini, sok od limuna, maslinovo ulje, mljeveni kumin, papriku i kajenski papar. Dodajte vodu kako biste postigli željenu gustoću.
- 6 Humus poslužite hladan i uživajte uz svježe pogače.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Pogače:

600 g	Integralnog brašna od pira, glatkog
7 g	Kvasca, suhog
2 čajne žličice	Soli
1 čajna žličica	Sirovog šećera od šećerne trske
1 jušna žlica	Ulja
300 ml	Vode, tople

### Humus

120 g	Slanutka, kuhanog
1 jušna žlica	Tahini paste
1 jušna žlica	Maslinova ulja
2 jušne žlice	Limunova soka
1 čajna žličica	♦
	Malo vode
1 jušna žlica	♦ Secrets of Morocco Hummus

