Aromaticni hlepcici - Mafini

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**integralnog brašna
- **200 g**crnog brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicice**morske soli
- **prstohtvat**bibera, umbira i belog luka u prahu
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **5 g**suvog kvasca
- **2 dl**mlakog mleka
- **za posipanje**semenke lana
- **1 kašicica**sode bikarbone (za premazivanje)

Priprema

Izmešati sve suve sastojke-sve sem ulja i mleka. Napraviti udubljenje u sredini, pa sipati mleko i ulje. Umesiti testo. Ostaviti da odstoji na toplom mestu oko pola sata-dok ne naraste duplo. Podeliti na osam delova. Napraviti loptice. 4 loptice podeliti na po 3 dela. Napraviti loptice i malo ih razvuci kako bi se dobio elipsast oblik i ostaviti da odstoje oko 5 minuta.

Loptice koje niste delili na dodatne delove, staviti u pleh za mafine obložen papirnim korpicama. Elipsaste delove istanjiti oklagijom, ne previše. Potom ih uviti u rolat i stavljati uspravno po tri u pleh za mafine koji ste prethodno obložili papirnim korpicama. Nisam uspela da fotografišem postupak pripreme, ali mislim da vam

slika gotovih hlepcica dovoljno govori.

Hlepcice premazati rastvorom vode i soda bikarbone-kašicicu soda bikarbone rastvoriti u 2 kašike vrele vode, potom ih premazati i posuti semenkama. Ostaviti da testo naraste 20 minuta. Peci na 200 C 20 minuta. Prilikom slženja, aromaticne hlepcice dekorisati po želji, ajivarom i peršunovim listom.

Savet

Hlepie koji se sastoje od tri rolnice, pre uvijanja možete premazati ajvarom. U tom sluaju e biti ukusniji.