

# *Mini integralni hlepcici*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **110 g** integralnig brašna
- **110 g** brašna tip 950
- **250 g** brašna tip 850
- **30 g** pšeničnih klica
- **1 ravna kašicica** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1/2 kašicice** mešavine mlevenog kima,
- korijandera i anisa
- **2 dl** mleka
- **1 dl** Moja Kravica Kuhinja pavlake
- za kuvanje
- **2 kašikem** maslinovog ulja

### **Za premazivanje:**

- **1/2 kašice** sode bikarbune
- **2 kašike** vrele vode

### **Za posipanje**

- po potrebi semenke po izboru

## **Priprema**

U ciniji izmešati sve navede neophodne suve sastojke, sve osim mleka, pavlake za kuvanje i ulja. U sredini napraviti udubljenje, pa sipati mleko, pavlaku za kuvanje i ulje. Umesiti testo na uobicajen nacin. Ostaviti da ostoji oko pola sata. Nakon toga testo podeliti na 12 loptica i svaku razvuci rukom tj. izdužiti kako bi se dobio oblik veknice. Veknice zaseci na nekoliko mesta, a potom premazati rastvorom sode bikarbone. Posuti semenkama.

Veknice ostaviti da odstoje pola sata kako bi narasle. Peci 20 minuta na 170 stepeni.

Od ovih veknica možete praviti ukusne sendvice. Neke od ideja, možete videti na slikama.

## **Savet**