# *Lanene plocice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**heljdinog brašna
- **250 g**integralnog brašna
- **250 g**raženog brasna
- **250 g**mešavine belog i graham brašna
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**maslinovog ulja
- **1 kašika**putera
- **50 g**mekinja
- **50 g**lanenog semena
- **1/2 kašcice**sode bikarbone
- **1 dl**jogurta
- **po potrebi**voda

## Priprema

Izmešajte brašna sa sodom bikarbonom. Dodajte ostale sastojke i uz dolivanje mlake vode umesite glatko tvrdje testo. Potom ga podelite na tri jufke i pokrijte kuhinjskom krpom da odmori oko 15 minuta. Na pobrasnjenoj radnoj površini svaku jufku rastanjite što tanje možete (testo je dosta cvrsto pa ga je teže rastanjiti). Rastanjeno testo isecite na plocice 7x17 i reajte u pleh obložen pek-papirom premazanim maslinovim uljem. Pecite u zagrejanoj rerni prvo na 200 stepeni, a zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite oko 10 minuta ili dok blago ne porumene. Pecene plocice ostavite da se prohlade i poslužite.

## Savet

Ploice možete uvati u kartonskoj kutiji. Stavite celofan i poredjajte ih pa prekrijte ponovo celofanom.