

## **Integralne zemicke (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**šenicno integralno brašno
- **250 g**belog brašna
- **20 g**kvasca
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **300 ml**mlake vode
- **50 ml**ulja

### **Priprema**

Staviti kvasac u malo mlake vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa belim i integralnim brašnom, dodati ostatak vode, so, šecer i ulje. Zamesiti glatko testo i ostaviti na topлом mestu da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na više komada i praviti male loptice. Poreati ih u tepsiju. Ostaviti izmeu svake slobodnog prostora pošto ce da narastu.

Ostaviti ih u tepsiji još desetak minuta da odmore, a onda staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta. Kada su pecene i ohlaene zemicke upotrebiti za sendvice.

### **Savet**