

Integralni pica-hlepcici



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** jecmenog integralnog brašna
- **200 g** gobicnog belog brašna
- **5-6 kašika** mekinja
- **1 dl** maslinovog ulja
- **2 dl** mlake vode
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** soli

Nadev:

- **1 šolja** gušceg soka od paradajza
- **malo** origana
- **nekoliko** kiselih krastavica
- **100 g** sira, koji volite

Priprema

Sve tri vrste brašna pomešati, dodati kašičicu soli i ulje. U mlaku vodu rastopite kvasac i kašičicu šecera i sipajte u brašno. Zamesite testo i ostavite oko sat vremena na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Testo opodelite na 8 loptica.

Svaku lopticu rastanjite oglagijom na velicinu malo vecu od tacnice za kafu. Okolo uvijte testo tako da dobijete malo udubljenje.

Poreajte hlepcice u tepsiju koju ste predhodno namazali uljem.

Svaki hlepcic premažite sokom od paradajza, pospite origana, seckanih kiselih krastavcica, sira ili još nešto po svojoj želji.

Stavite u rernu da se pece na temperaturi od 250 stepeni oko 20 minuta ili dok blago ne porumene.

Pecene hlepcice izvadite iz rerne, pokrijte kuhinjskom krpom da omekšaju i poslužite.

Savet