

## *Kuvano integralno pecivo*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gražanog brašna
- **200** gheljdinog brašna
- **100** gspeltinog mekog brašna
- **1 kašicica**soda bikarbonate
- **1 kašika**limunovog soka
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašike**svinjske masti
- **2 dl**kisele vode

#### **Kupka:**

- **1,5 l**vode
- **1 kašika**soda bikarbonate

## Ostalo:

- susam

## Priprema

Pomešati brašna, sodu, mast, sok od limuna, vodu i zamesiti testo koje se neće lepiti. Ukoliko je potrebno dodajte još brašna.

U dublju šerpu sipajte vodu i stavite da lagano vri.

Razvucite testo na pravougaonik isecite na trouglove i zavijte u formu kiflica. Ili većom čašom vadite krugove pa manjom izvadite sredinu kao za krofne.

U vodu koja vri dodajte soda bikarbonu i lagano spustajte peciva. Kuvajte oko 20tak sekundi i vadite rešetkastom kašikom na pleh koji ste obložili pek papirom. Pospite sa susamom. Peci na 200 stepeni oko 20tak minuta.

Ako pravite ?evreke, šuplje krugove kada izvadite iz vode gde se testo kuvalo uvaljajte u susam sa obe strane i re?ajte na pleh obložen pek papirom, pecite nešto krace oko 15 tak minuta.

## Savet