

Integralni štapici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- 250 g integralnog brašna
- 250 g belog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 dl ulja
- 3 dl belog vina
- 2 kašičice krupne morske soli
- 5 kašičica semena lana
- 3-4 kašičice očišćenog suncokreta
- 3 kašičice maka

Za premazivanje:

- 1 celojaje
- po potrebi susam

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, dodati prašak za pecivo, so, ulje, belo vino i semenke. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Testo razvuci na debljinu 2-3 milimetara i seci na trakice. Svaku trakicu uvijati da se dobiju spiralice. Reati u pleh obložen pek papirom.

Trakice premazati umucenim jajetom i posoliti susamom (po želji). Peci u predhodno zagrejanoj pecnici na 220C dok porumene.

Savet

Uživajte u zdravim grickalicama. Prijatno!!!!!!