

Integralno pecivo sa belim lukom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 1 mala kašika šecera
- 1 kašika soli
- 500 g crnog brašna
- 200 g margarina
- 50 g susama
- 50 g lana
- 1 jajce
- 1 glavica belog luka
- voda

Priprema

U malo mlake vode staviti kvasac da se otopi. U dublju posudu sipati brašno, šećer i sitno seckani beli luk. Dodati otopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakom vodom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti da naraste. Izručiti naraslo testo na radnu površinu, premesiti i rastanjiti oklagijom. Preko testa narendati margarin i urolati ga. Seci na komade debljine prsta i reži u podmazani pleh. Umucenim jajetom premazati svaki komad peciva i posuti mešavinom susama i lana. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći pecivo dok ne porumeni.

Savet