

## *Mini integralni hlepcici*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **110 g** integralnog brašna
- **110 g** brašna tip 950
- **250 g** brašna tip 850
- **30 g** pšenичnih klica
- **1 ravna kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** mešavine mlevenog kima,
- korijandera i anisa
- **2 dL** mleka
- **1 dL Moja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**
- **2 kašike** maslinovog ulja

#### **Za premazivanje:**

- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** vrele vode

#### **Za posipanje**

- **po potrebi** semenke po izboru

## **Priprema**

U ciniji izmešati sve navede neophodne suve sastojke, sve osim mleka, pavlake za kuvanje i ulja. U sredini napraviti udubljenje, pa sipati mleko, pavlaku za kuvanje i ulje. Umesiti testo na uobicajen nacin. Ostaviti da odstoji oko pola sata. Nakon toga testo podeliti na 12 loptica i svaku razvuci rukom tj. izdužiti kako bi se dobio oblik veknice. Veknice zaseci na nekoliko mesta, a potom premazati rastvorom sode bikarbone. Posuti semenkama.

Veknice ostaviti da odstojе pola sata kako bi narasle. Peci 20 minuta na 170 stepeni.

Od ovih veknica možete praviti ukusne sendvice. Neke od ideja, možete videti na slikama.

## **Savet**