Lanene plocice



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**integralnog brašna
- **150 g**heljdinog brašna
- **2 dl** kisele vode
- **1,5 kašicica**soli
- **prstohvat**sode bikarbone
- **5 kašika**maslinovog ulja
- **20 g**semena susama
- **20 g**lanenog semena

Priprema

Izmešati suve sastojke - brašno, so i sodu bikarbonu. Tome dodati polako kiselu vodu, ulje i na kraju seme susama i lana. Umesiti cvrsto testo i ostaviti ga kratko da odstoji. Testo razvaljati na masnom papiru na debljinu od nekoliko milimetara pa iseci na pravilne oblike. Ja sam to radila lenjirom, odmerila sam jednake plocice i isekla okruglim nožem za pizu. Testo prebaciti zajedno sa papirom na okrenutu stranu pleha. Lanene plocice se peku oko 10-15 minuta, (zavisno od rerne) na 180 stepeni. Pazite da Vam ne izgore. Trebaju ostati svetle, ali tvrde i pecene.

Savet

Recept je izuzetno jednostavan i lak za pravljenje. Ploice su ukusnije od kupovnih, a maslinovo ulje možete zameniti obinim suncokretovim.