

Kuvano integralno pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojeći

Potrebno je:

- **200** gražanog brašna
- **200** gheljding brašna
- **100** gspeltinog mekog brašna
- **1 kašicica** soda bikarbune
- **1 kašika** limunovog soka
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašikesvinjske masti**
- **2 dl** kisele vode

Kupka:

- **1,5** lvode
- **1 kašika** soda bikarbune

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 vecom cašom 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 reajte na pleh obložen pek papirom, pecite nešto krace oko 15 tak minuta.

Savet