

Krekeri sa semenkama i belim vinom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**belog vina
- **2 dl**ulja
- **250 g**belog brašna
- **250 g**integralnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**susama
- **50 g**mlevenog lana
- **50 g**lana u zrnu
- **100 g**suncokreta
- **100 g**bundeve ili golice
- **100 g**neslanog kikirikija
- **1 kašica**soli

Priprema

Belo brašno pomešati sa belim vinom i uljem, dodati so i sve semenke (susam, lan, suncokret, bundeva ili golica) i kikiriki, pa postepeno dodavati integralno brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo, i ostaviti 15 minuta u frižideru. Ohlaeno testo razvuci oklagijom na pobrašnjenoj površini na debljinu od 6-7 mm (bolje je i deblje, nego tanje), vaditi keks cašom, pa redjati na pek papir u pleh. Peci na 180C 20-25 minuta.

Savet

Krekeri su veoma hrskavi i ukusni, i mogu stajati i do 20 dana, a da ne izgube ukus i teksturu.