

Krekeri sa semenkama i belim vinom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** dlbelog vina
- **2** dlulja
- **250** gbelog brašna
- **250** gintegralnog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gsusama
- **50** gmlevenog lana
- **50** glana u zrnu
- **100** gsuncokreta
- **100** gbundeve ili golice
- **100** gneslanog kikirikija
- **1** kašicicasoli

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. Ohla?eno testo razvuci oklagijom na pobrašnjennoj 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.