

Hrono štapici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna od spelte
- **100 g** integralnog raženog brašna
- **5 g** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **120 ml** vode
- **2 kašika** maslinovog ulja
- susam

Priprema

U tavi propržiti susam. Ostaviti da se ohladi. Sjediniti obje vrste brašna, so, prašak za pecivo, pa dodati vodu i ulje. Zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto da "odmori" 10-tak minuta. Od tijesta formirati kuglice željene velicine, pa izme?u dlanova oblikovati štapice željene debljine. Svaki štapic uvaljati u susam, pa redati u pleh (obložen papirom za pečenje)! Peci na 200 C oko 15 minuta.

Savet

Poslužiti toplo!