

Integralne kajzerice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pšenice belog brašna
- **150 g** integralnog pšenice brašna
- **100 g** speltinog brašna
- **200 g** graženog brašna
- **4 dl** vode
- **1 kašica** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca

Priprema

U mlaku vodu razmutiti kvasac i šećer i ostaviti 5 minuta. U vanglicu sipati sve vrste brašna i so, promešati sipati vodu sa kvascem i zamesiti testo. Ukoliko je puno lepljivo po malo dodavati pšenice brašna. Ostaviti testo da odmara sat vremena. Premesiti i testo podeliti na 20 loptica.

Svaku lopticu lepo oblikovati. Staviti na pleh pek papir pa svaku lopticu blago pritisnuti. Ostaviti ih pola sata da odstoje. Nožem napraviti po dva tri reza. Staviti u rernu na 220°C. Pecene kajzerice poprskati hladnom vodom i umotati ih u čistu krpu.

Savet