

Kibususu laneni zalogaj



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** lana
- **100 ml** suncokretovih semenki
- **100 ml** semenki bundeve
- **50 ml** susama
- **1 šak** kim
- **1 kašika** spelta-brašna
- **100+60 ml** vode
- **1 kašica** soli

Priprema

Potreban je merac tecnosti (menzura) ili caša od 200 ml (standardna), po kojoj cemo izmeriti kolicine semenki potrebnih za ovaj zalogaj. Semenke lana prelijemo sa 100 ml vode i ostavimo 60 minuta (1 sat) da odstoje i upiju svu vodu na sobnoj temperaturi. Semenke bundeve i suncokreta sameljemo u blenderu, dodamo so, kim, speltu. Pomešamo sve sastojke, dodamo lan, pa mešajuci polako dodajemo vodu (oko 60 ml) da testo bude tvrdo i kompaktno.

Na radnu površinu stavimo list pek-papira, pa spustimo smesu, kašikom malo rastanjimo, pa prekrijemo još jednim pek-papirom i oklagijom dosta rastanjimo, skoro u velicini pleha iz rerne.

Rastanjeno, prebacimo na pleh, polako skinemo papir odozgo, isecemo nožem na kocke ili rombove, pa stavimo u rernu koju smo vec zagrejali na 150-180 C, (ja sam na 150 sa ventilatorom) oko 30 minuta.

Kada je gotovo, izvadimo iz rerne, ostavimo da se ohladi, pa nožem lomimo obeležene oblike. Slažemo na tanjir za posluživanje ili u kutiju za kreker.

Savet