

Hlebcici od 3 vrste brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1sveži kvasac**
- **400 mlmlake vode**
- **1 kašicica šecera**
- **50 mlulja**
- **1 kašicica soli**
- **300 g pšeničnog crnog brašna**
- **100 g speltinog brašna**
- **200 g graženog brašna**

Priprema

U vanicu staviti izmrvljeni kvasac dodati šecer i sipati vodu razmutiti pokriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta. Potom dodati ulje i so promešati pa dodati sve tri vrste brašna. Zamesiti testo. Pokriti krpom i ostaviti da naraste. Testo premesiti i podeliti na 20 loptica. Lepo formirati loptice i svaku staviti na pleh koji obložimo pek papirom. Svaku lopticu spljoštimo rukom prekrijemo krpom i ostavimo da narastu. Narasle hlebcice secnuti na 2,3 mesta nožem i staviti da se peku na 200°C

Savet

Umesto speltinog može heljdino brašno da se koristi, mogu i razne semenke da se ubaci u testo.