

Hlebcici od 3 vrste brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** sveži kvasac
- **400 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **300 g** pšenice crnog brašna
- **100 g** speltinog brašna
- **200 g** graženog brašna

Priprema

U vanicu staviti izmrvljeni kvasac dodati šećer 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.