

Integralna sunca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl**jecmenog brašna
- **2 dl**speltinog brašna
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 dl** mlake vode
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, pa im dodati jedan po jedan sastojak. Na kraju dodati i malo mlake vode, pa umesiti homogeno testo. Ostaviti ga da odmori oko 15 minuta, a zatim podeliti na cetiri jednaka dela. Napraviti loptice i svaku od njih rasuci oklagijom.

Umesto brašna podlogu na kojoj ce se testo razvlaciti posuti semenom lana i crnog susama (ili po želji). Svaku lopticu razvuci, zaseci na osmine (ali ne do kraja).

Dobijene trouglice razlistati ka spolja, tako da sredina ostane šuplja.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 190 stepeni.

Savet