

# **Hlepcici sa džepom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g** integralnog brašna
- **400 g** belog brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** ulja
- **2,5 dl** mlike vode

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u pola šolje tople vode sa jednom kašicicom šecera i brašna. Ostaviti na topлом да dok ne ispuni šolju.

Posebno izmešati brašna, pripremljeni kvasac, so i ulje, pa sa mlakom vodom zamesiti srednje mekano testo. Testo pokriti i ostaviti da odmara dok ne udvostruci svoju zapreminu, oko 1 h. Podeliti zatim na 6 delova i oblikovati jufkice. Ostaviti da odmaraju još 10-tak minuta.

Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom u krug i poreati na pleh od rerne. Neka odmaraju još 5 minuta, a zatim ih staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 220 C 10-15 minuta. Kad su hlepcici ispeceni, pokriti ih još malo krpom da odstoje.

## **Savet**