

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 kašičica** soli
- **1 kašičica** ulja
- **2,5 dl** mlake vode

Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje tople vode sa jednom kašičicom šećera i brašna. Ostaviti na toplom da 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 porežati 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 hlepčići ispeceni, pokriti ih još malo krpom da odstoje.

Savet