

Integralni krekeri



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pšenice integralnog brašna
- 250 g belog brašna
- 2 dl belog vina
- 2 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica soli
- 50 g susama
- 50 g lanenog semena
- 50 g semena suncokreta
- 50 g semena bundeve

Priprema

Pre mešenja testa, kratko propržiti semenke, susama, suncokreta i bundeve, samo na teflonu, a možete i u rerni. Pomešati obe vrste brašna, so i prašak za pecivo.

U ciniju za mešenje, sipati deo pripremljenog brašna, vino i ulje i u pocetku, testo mesiti sa varjacom. Uz dodavanje ostatka brašna umesiti testo, pa ga odmah rasklagijati.

Vaditi krugove, ili oblike po želji i slagati u pleh obložen pek papirom.

Krekere peci u prethodno zagrejanom rerni na 200 C oko 20 minuta.