

Slane galete (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **300 g** belog brašna
- **50 g** sirovog suncokreta
- **50 g** susam
- **50 g** lanenog semena
- **50 g** semena bundeve golice
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1,5 kašičica** soli
- **250 g** belog vina ili piva
- **250 g** suncokretovog ulja

Priprema

U vanglicu stavite sve integralno i belo brašno, suncokret, lan, susam, prašak za pecivo, so i promešajte dobro žicom.

U posebnu ciniju pomešajte ulje i vino (ili pivo).

Tada obe smese pomešajte i umesite testo.

Rukom uzimajte parcice testa i formirajte kuglice. Zatim kuglice stavljajte u zagrejani toster i pecite galete.

Savet