

Integralno pecivo punjeno povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** vode
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašika** soli
- **5 kašika** ulja
- **100 g** belog brašna
- **po potrebi** integralno pšenicno brašno
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** meleka

Ostalo:

- **3 kašike** kuvanog paradajza
- **3 kašike** kečapa
- **1 crvena** paprika
- **1 glavica** crnog luka
- **5** šampinjona
- **2 kašike** ajvara
- **4-5** kiselih krastavica

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu, šećer i kvasac promešati pa dodati ulje, opet promešati sipati belo brašno i so, viljuškom dobro izmešati. Dodavati integralno brašno i mesiti rukom dok se nedobije testo blago lepljivo za ruke. Testo prekriti krpom i ostaviti da udula masu. Premesiti testo i podeliti na 8 loptica. Pokriti krpom i

ostaviti da odstoje 15 minuta.

Papriku oprati ocistiti od semenki i iseci na kolutove. Luk ocistiti preseći na pola i iseci na tanka rebarca. Pecurke iseci na listice. Kuvani paradajz i kecap pomešati zajedno. Kisele krastavcice iseci na kolutove.

Uzeti lopticu rastanjiti oklagijom da se dobije krug pa krenuti uvijati testo ka unutra da bi se dobio deblji kraj. Sredinu testa namazati mešavinom kecapa i paradajza pa porežati luk, papriku, pecurke. Tako uraditi i sa ostatkom testa. Deblji deo testa premazati mlekom i posuti susamom. Peci na 250°C.

Na peceno pecivo stabiti malo ajivara i kiselih krastavcica.

Savet