

Galete sa ražanim i jecmenim brašnom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g jecmenog brašna
- 250 graženog brašna
- 3 kašike mlevenog lana
- 2 kašike lana u zrnju
- 2 kašikesusama
- 3 kašikesuncokreta
- po potrebi vode
- 2 kašice soli
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1 kašikalimunovog soka

Priprema

Susam i suncokret prepeci u suvom tiganju da susam dobije zlatnu boju. U ciniju pomešati brašna, so, dodati mleveni lan, lan u zenu i postepenim dodavanjem vode sve sjediniti. Smesa treba da bude nalik smesi za mafine, gušća. Zatim umešati i prepecene semenke, sve lepo izmešati i ostaviti oko pola sata do 40 minuta da stoji. Zatim staviti sodu i preko staviti limun pa kada zapeni sve dobro promešati. Zagrejati aparat, premazati uljem i stavljati smesu na sredini ili na 4 mesta po jednu kašicicu. Zavisno od aparata. U toku pecenja ako vam se aparat lepi premazati povremeno uljem jer u samom testu nema masnoce.

Savet

Super za grickanje, uz neki namaz ili kao zamena za hleb za doručak, kao što je bio slučaj kod mene :) mogu se i

zamrnuti, jer nemaju jaja, mleni proizvoda.... :)