

Lisnate paštetice sa semenkama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g integralnog pšenicnog brašna
- 250 g belog brašna
- 25 g svežeg kvasca
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice šećera
- 75 ml ulja
- 2,5 dl mlake vode
- 150 g raznih semenki
- (suncokret, bundeva, susam)

Za premaz:

- 100 g margarina

Priprema

Razmutiti kvasac toplu vodu sa kašicom meda i malo brašna. Ostaviti na toplom da se kvasac aktivira. U gotov kvasac dodati so, ulje i brašna pa zamesiti srednje meko testo. Testo pokriti i ostaviti da odmara 15-tak minuta. Za to vreme semenke malo usitniti u blenderu. Margarin sobne temperature podeliti na tri dela. Testo razviti u pravougonik i premazati prvim delom margarina. Posuti semenkama i preklopiti kao lisnato testo i ostaviti da testo miruje 10-tak minuta. Pa ponoviti još dva puta tako sa po 5 minuta odmaranjem. Zatim koru rastanjiti na 0,5 cm debljine i seci na kocke i reati u pleh obložen pek papirom i ostaviti da još malo rastu dok se rerna zagreje. Pre pečenja paštetice premazati sa malo ulja i vode i posuti semenkama po želji.

Peci na 200 C oko 25-30 minuta da fino zarumene.

Savet

No Comment...O ukusu !!!! To se mora - probati.