

Hlebcici sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlake vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 ravna kašika** šecera
- **300 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** soli
- **100 g** integralnog brašna
- **100 g** raženog brašna
- **100 g** heljadinog brašna
- **350 g** običnog belog brašna

Za premaz testa:

- **1** jaje
- **po potrebi** seme suncokreta i susama

Priprema

Kvasac razmutiti u toploj vodi sa šecerom. Ostaviti da naraste. Dodati jogurt i ulje.

Dodati brašna, posoliti. Umesiti mekano testo. Možete dodati još malo običnog brašna da oblikujete testo ako mesite rukom, ali ne previše brašna jer testo treba biti mekano. Premazati testo uljem i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti. Oblikovati 6 loptica. Stavljati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti hlebcice da narastu oko 10 minuta. Pre pečenja premazati umućenim jajetom i posuti semenke susama i suncokreta.

Peci na 180 C oko 35 minuta. Pecene hlebcice uviti u čistu pamučnu krpu.

Služiti tople uz jelo! Prijatno!

Savet