

Hlebcici sa 4 vrste brašna i semenkama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** mlake vode
- **1** svežikvasac
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1/2 dl** ulja
- **100 g** speltinog brašna
- **150 g** pšenice integralnog brašna
- **200 g** graženog brašna
- **200 g** mekog brašna tip 400
- **2 kašike** susama
- **2 kašike** lana

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer promesati ostaviti 5 minuta da odstoji, dodati so, ulje izmešati pa dodati speltino, raženo, pšenično integralno brašno, susam i lan varjacom izmešati na kraju dodati brašno zamesiti testo pokriti i ostaviti 15 minuta da odstoji. Nakon 15 minuta testo premesiti i mesiti ga 3 do 5 minuta, pokriti ga i ostaviti 45 minuta da naraste.

Naraslo testo premesiti podeliti na 20 delova. Od svakog dela formirati kuglice. Uzeti pleh obložiti pek papirom i poati kugle testa pa malo dlanom pritisnuti da se malo kugla spljosti pokriti krpom i ostaviti 20 minuta. Nakon 20 minuta uključiti šporet na 200°C svaki hlebcic nožem zaseci na 3 mesta i ostaviti dok se rerna ne ugrije. Hlebcice peci 15 do 20 minuta.

Savet

Hlebii su preukusni.