

Brzi integralni hlebic



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljeražanog brašna
- 2 šoljekukuruznog brašna
- 1/2 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasode bikarbone
- 1 šoljajogurta
- 1 prstohvatsemenki za posipanje
- (lan, susam, i ostale žitarice po izboru)
- 1jaje
- malomaslinovog ulja
- po ukusuhimalajska so

Priprema

U vanglicu sipati brašna, dodati jogurt i mesati i praviti testo! Dodati sodu bikarbonu, prašak za pecivo, i dodati belance (žumance ostaviti za premaz). Kada smo sve dobro umesili i napravili testo za nas hlebic, premetiti isto u kalup za pečenje. Žumancetom premazati i posuti po njemu semenke po izboru, ovog puta ja sam izabrala lan i susam! Na 200 stepeni peci 20 minuta, ali svakako proveriti cackalicom da li je peceno! Prijatno

Savet

*u zavisnosti od kvaliteta brašna, nekada je potrebno dodati još brašna, ali sve e vam se kazati dok budete mesili i proceniti koliko vam je još dovoljno! Prijatno.