

Hrono peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Tijesto:

- **100 g** integralnog raženog brašna
- **100 g** speltinog brašna
- **1/2 kašice** soli
- **10 g** praška za pecivo
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **200 ml** mineralne vode

Priprema

Sjediniti brašno, so i prašak za pecivo. Dodati mineralnu vodu i maslinovo ulje, pa zamijesiti tijesto. Vlažnim rukama oblikovati 4-6 loptica, svaku lagano pritisnuti, pa redati u pleh obložen papirom. Peci na 200 C, nekih 15-20 minuta.

Pecena peciva prekriti čistom krpom; ostaviti da se prohlade, pa poslužiti!

Savet