

## *Integralni slani keks*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g raženih pahuljica
- 100 g jecmenih pahuljica
- 100 g ovsenih pahuljica
- 100 g sojinih ljuspica
- 100 g susama
- 100 g pšenичnih klica
- 1 caša ulja
- 2 caše vode
- 1 margarin
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašičice soli
- 600 g brašna

### **Priprema**

Pahuljice, sojine ljuspice, pšenичne klice i susam, pomešati sa 1 cašom ulja i 2 caše vode i ostaviti, da stoji 30 minuta. Zatim dodati 1 omekšao margarin, 1 prašak za pecivo, 2 kašičice soli i 600 g brašna.

Rukom mesiti da se sve dobro sjedini i nakon toga ostaviti da stoji 2 sata.

Rastanjiti testo na debljinu prsta, vaditi modlom i peći na 250 stepeni oko 20-30 minuta.

Napomena: Za meru se koristi caša od kiselog mleka (ili jogurta).