



gastro

## Integralni krekeri sa sjemenkama

### SASTOJCI

150 g raženog brašna  
50 g bijelog brašna  
1 žličica praška za pecivo  
malo soli (prema ukusu)  
35 g zobenih pahuljica  
35 g sjemenki suncokreta  
35 g lana  
35 g sezama  
10 g badema  
1,5 dl vode  
1 dl maslinovog ulja



### PRIPREMA

U dovoljno veliku posudu ubacite sve suhe sastojke te ih promiješajte žlicom kako bi se smjesa ujednačila. Zatim dodajte vode i maslinovo ulje te još malo promiješajte sa žlicom kako bi se smjesa povezala. Zatim rukama umijesite tjesto. Smjesa bi trebala biti lagano ljepljiva, no ukoliko je previše ljepljiva dodajte malo brašna a ako je presuha dodajte vode. Tjesto umotajte u prozirnu foliju te ga stavite u hladnjak na cca sat vremena da se ohladi.

Tjesto izvadite iz hladnjaka te ga razvaljajte na debljinu od 3 milimetra. Izrežite oblike prema želji te ih posložite na pleh obložen papirom za pečenje. Krekere pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 20 minuta, odnosno dok lagano ne potamne.

[www.pleasure.hr](http://www.pleasure.hr)