

Lepinje sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gobicnog brašna
- **200** gcrnog brašna (T - 950)
- **200** gkukuruznog brašna
- **400** mlvode
- **50** mlulja
- **1** kašicicašecera
- **2** kašicicesoli
- **1** kockicasvežeg kvasca

Priprema

U 100 ml vode (od 400 ml) podici kvasac. Pomešati sve tri vrste brašna, dodati 2 kašicice soli, 1 kašicicu šecera, ulje i pripremljen kvasac. Sa toplom vodom zamesiti testo. Vodu sipati postepeno, zavisno od toga koliko brašno upija vodu. Testo mesiti sve dok ne pocne samo da se odvaja od ruku.

Umešeno testo staviti u vanglicu, pokriti krpom i ostaviti da uskisne. Uskisle testo prebaciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 9 jufkica. Od svake jufkice napraviti lopticu, rukom malo pritisnuti da se dobije oblik lepinje, i reati u pleh, preko pek papira. Premazati zejtinom, malo zaseci testo i ostaviti da dobro naraste. Peci u prethodno zagrejanjoj rerni, na 200 stepeni. Gotove pokriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa poslužiti.

Savet