

Turske lepinje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna T500
- **3 kašike** mleka
- **3 kašike** žutog šećera
- mlaka voda
- **2 kašike** ulja
- **1/5 kesica** suvog kvasca
- **malo** margarina za podmazivanje pleha

Priprema

U brašno dodati šećer, so, kvasac i mleko, kutlacom sjediniti masu. U sjedinjenu masu dodavati postepeno mlaku vodu dok testo ne postane lepljivo. Potrebno je da testo bude malo redje. Ostaviti testo na toplom da narasta pola sata. Kada testo naraste, kutlacom ga premesiti, ali nikako ne lupati testo nego ga dizati pokretima na gore. Testo staviti ponovo da narasta 20 minuta. Masu izruciti na pobrašnanu podlogu, premesiti ga u loptu i ostaviti da odmara 15 min, nakon toga testo razvuci oklagiom do debljine 1 cm. Izvadite pogacice šoljom sa vecim obodom. Na krpu stavlja je formirane pogacice i ostavite ih još 10-15 minuta da odmore, za to vreme zagrejte rernu na 250 stepeni. Podmažite pleh margarinom i složite nadošle pogacice. Pogacice se peku dok ne porumene sa obe strane. Od ove kolicne testa trebalo bi da ispadne oko 17 pogacica.

Savet

Da bi testo bilo meko i sundjerasto bitno je ispoštovati svaki korak.