

Lepinje za sendvice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100 ml mleka**
- **100 ml vode**
- **50 ml jogurta**
- **1 kašikamasti**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica šećera**
- **1 jaje**
- **1 kockica kvasca**
- **600 g brašna**

Priprema

U mešavini mleka i vode dodati kašicicu šećera i staviti da se ugreje. U toplu mešavinu izdrobiti kvasac i ostaviti da kvasac uskisne.

U odgovarajuću posudu staviti brašno, pa dodati jogurt, mast (ili 50 ml ulja), so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo (ako treba dodati još malo brašna). Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Kada je testo naraslo, prebaciti ga na pobršnjenu radnu površinu i podeliti ga na 12 jufkica. Od svake jufke napraviti lopticu i rukom je malo razvuci, da bude debljine 1 cm. Tako pripremljeno testo staviti u pleh, preko pek papira i sacekati da malo naraste.

Rernu ukljuciti na 180 stepeni. Narasle lepinjice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pecu.

Savet