

Domace lepinje - kao iz pekare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **400 ml** vode
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **10 kašika** ulja
- **1 kockica** kvasca

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti, uz dodavanje vrlo malo brašna, dok ne prestane da se lepi za ruke. Od testa formirati valjak, pa podeliti na deset jufkica. Jufkice posuti brašnom i ostaviti, pokrivene, 20-tak minuta.

Rernu ugrijati na 250 stepeni. Uzimati po tri jufkice i blago oklagijom, samo malo razvuci u krug, debljine 5 mm.

Vrelu rešetku iz šporeta staviti na površinu šporeta i poreati razvijeno testo.

Rešetku vratiti u šporet, na srednjoj precki šporeta, i peci vrlo kratko. Im lepinje dobiju braonkastu boju izvaditi ih.

Pecene lepinje poreati u vanglicu i umotati ih u krpu. Sacekati da se prohlade, pa ih poslužite. Fantasticne su

vruce sa kajmakom, sirom, mesom sa roštilja...

Savet