

Lepinje (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **2 male kašice** soli
- **1/2 male kašice** šecera
- **1 kocka** kvasca

Priprema

U 200 ml mlake vode potopite kvasac sa šecerom i ostavite da nadoe. U sud stavite brašno, so, nadošli kvasac, ulje pa mesite testo rukom postepeno dodavajte preostalu vodu. Kada se testo lepo sjedini prekriti krpom i ostavite 30 minuta da narasta.

Nakon toga podelite testo na 5 delova (loptica).

Od svake loptice rukom oblikujte lepinju debljine 15 cm.

Pleh obložite papirom za pečenje, poreajte lepinje i pecite 15 minuta na 220 stepeni. Po želji posolite i pospite susamom.

Pecene lepinje poprskajte vodom i prekrijte krpom.

Savet