

Lepinje od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g integralnog brašna
- **200** g pšenicnog brašna
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** dlulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 ravna kašika** soli
- **4** dl mlake vode

Priprema

U 2 dl vode dodati šećer pa suvi kvasac i na toplom sačekati desetak minuta da nadođe. U nadošli kvasac sipat ulje, pa sa tim zamesiti testo od mešavine brašna i soli sa dodatkom preostale mlake vode po potrebi. Ostaviti 30 minuta na toplom da uskisne.

Nadošlo testo premesiti na radnoj površini posutoj brašnom, podeliti na 4 ili 6 dela. Formirati lepinje pa ostaviti 15 minuta da odmore. Lepinje izbockati viljuškom.

Zagrejati rernu sa sve plehom na 250 stepeni. U zagrejan pleh staviti papir za pečenje pa nadošle lepinje i vratiti u rernu koju smanjujemo na 200 stepeni. Peci 20-25 minuta.

Savet