

Lepinje od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **200 g** pšeničnog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 dl** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **4 dl** mlake vode

Priprema

U 2 dl vode dodati šefer pa suvi kvasac i na topлом sacekati desetak minuta da nadoe. 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 topлом 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.

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

Savet