

## Domace lepinje (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **20 g** kvasca
- **100 ml** vode
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kašik** ulja
- **700 g** brašna

### Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa mlekom, izmrviti kvasac, dodati šećer i jednu kašiku brašna. Promešati pa ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti ulje, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoc brašna zamesiti glatko, ali ne i tvrdo testo. Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti na toplom da naraste.

Naraslo testo isipati na pobrašnjenu radnu površinu i podelite na 4 loptice. Pokriti ih i ostavite 30 minuta da miruju.

Nakon tog vremena rukama rastanjiti testo, posuti brašnom i staviti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Opet ostavite 15 minuta da krenu pa peci na 220 C oko desetak minuta, bliže gornjem grejaju. Uživati u ukusu. Prijatno!

**Savet**