

Integralne lepinje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna T-500
- **100 g** integralnog brašna
- **250 g** vode
- **30 g** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** sjemenki (susam, lan, suncokret)
- **1 kesica** kvasca

Priprema

U malo vode staviti kvasac da nadoe. Kad je kvasac nadošao, sve sastojke sipati u zdjelu i zamijesiti tijesto.

Kad smo zamijesili tijesto, podijeliti ga na 8 dijelova, svaki dio malo obraditi, premazati sa uljem i prekriti sa folijom. Neka odstoji pola sata.

Kad je tijesto fermentisalo, ručno oblikovati lepinju debljine 1 cm i posuti sa sjemenkama. Lepinje reati na pleh za pečenje.

Peci 10 do 12 minuta na 250 C. Kad su lepinje pečene reati ih u zdjelu i prekriti kuhinjskom krpom da malo odstoje. Prijatno!

Savet