

## ***Domaca lepinja***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1/2** svežeg kvasca
- **2,5 dl** mlake vode
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera

### **Priprema**

Razmutiti kvasa u zasladjenu mlaku vodu, dodati ostale sastojke i zamesiti meko testo. Ostaviti testo 2-3 puta da naraste. Kad naraste premesite, ostavite da miruje pa ponovite postupak. U toploj prostoriji ovo ide brzo. Pleh pospite brašnom i rastanjite testo da bude oko 4 cm debljine. Stavite da se pece na 200-220 stepeni oko 20tak minuta.

### **Savet**