

Lepinje sa kimom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ražanog brašna
- 100 g kvasa
- 20 g kvasca
- 1 kašičica kima
- 2 kašike soli

Potrebno je:

- Za ukrašavanje:
- 1 kašika kima
- 1 kašika krupne soli

Priprema

Prosejte na dasci za mešenje polovinu kolicine brašna. Kvas razmutite sa vodom, dodajte razmrvljeni kvasac i pomešajte sa brašnom pa ostavite pokriveno salvetom da odstoji preko noci na sobnoj temperaturi. U testo sutradan umešajte so, kim, ostatak brašna i onoliko vode koliko je potrebno da zamesite glatko testo (približno litar). Tucite testo varjacom dok se ne naprave mehurici. Rernu zagrejte na 200 stepeni. Testo podelite na šest delova. Od svakog razvucite testo i formirajte ga u obliku pogace precnika 23 cm, navlažite površinu vodom, narežite nožem i pospite kimom i krupnom solju, pa pecite u plehu posutom brašnom oko pola sata.