

Vruce lepinje od belog brašna



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g mekog brašna
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kesica** kvasca
- **oko 300 ml** vode

Priprema

Pustiti da kvasac nadože u vodi sa šecerom.

Brašno usuti u ciniju ili vanglu, dodati so i polako sipati nadošli kvasac i mešati.

Umesiti mekše testo ali da se ne lepi za ruke. Prekriti ga krpom i pustiti 30 minuta da se udvostruci.

Podeliti testo na 6 loptica i od svake u dlanu napraviti lepinju debljine oko 1 cm.

Ugrejati rernu na 180°C. Pleh podmazati uljem, poređati lepinje i peci ih oko 20 minuta dok ne porumene. Izvaditi ih napolje kad su gotove, malo isprskati vodom i kratko uviti u krpu. Jesti tople.

Savet

Jako ih često pravim, jer mi živimo na Bliskom istoku i nemamo mogućnost kupovine ovakvog "hleba" :)