

## *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 nadoe u vodi sa šecerom.

Brašno usuti u ciniju ili vunglu, 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, poreati 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 esto pravim, jer mi živimo ns Bliskom istoku i nemamo mogućnost kupovine ovakvog " hleba " :)