

Domaca lepinja (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše (od 2 dl)** brašna
- 1 **caša** tople vode
- 1/2 **kesice** suvog kvasca
- 3 **kašike** ulja
- 2 **kašice** soli
- 1 **kašika** šećera

Priprema

U odgovarajuću posudu stavite sve navedene sastojke i mutite mikserom sa dodatkom za testo dok ne dobijete mekano testo, zatim oblikujte rukama kuglu, pokrijte krpom i ostavite ga na toplom oko pola sata da uskisne. Nakon toga ga lagano premesite rukama i rastanjite u okruglu tepsiju podmazanu uljem i posutoj brašnom.

Zagrijte rernu na 225 stepeni, i pecite lepinju oko 20-25 minuta. Ispecenu obavezno uvijte u veću krpu. Služite je toplu ili hladnu, lomeći je rukama.

Savet