

## Somun (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1/2 l vode
- 1/2 kvasca
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli
- 700 g brašna
- 3 kašike ulja

## Priprema

Pripremiti sastojke.

U vodu dodati šećer i izmrvljen kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti jako meko testo. U testo umesiti ulje. Ostaviti ga oko 20 minuta da se odmori.

Odmoreno testo podeliti na 8 delova. Formirati jufke.

Plehove posuti brašnom. U njih poređati jufke, po 4 u plehu. Ostaviti ih u plehu (pokrivene krpom) 10 minuta da se odmore.

Formirati lepinje, tapkajući testo od sredine ka krajevima.

Zaseci ih nožem (klasično na kockice) i ostaviti ih još 10 minuta da se odmore.

Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 275 C oko 15 minuta dok ne poprime zlatno žutu boju. Pokriti ih krpom i ostaviti ih tako deset minuta.

Nožem skinuti višak brašna sa donje strane somuna. Služiti uz pljeskavice, cevape ili neko drugo jelo po želji.

Prijatno!

### **Savet**

Prvi put sam ih pravila, malo je re?i da su nam se svideli. Prijatno ?