

Lepinje (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo sa šafranom
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera

Za premazivanje lepinja:

- **1 žumance**
- **2 kašike** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, prašak za pecivo i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri, jednaka, dela. Od svakog dela formirati, rukom, okruglu lepinju, debljine 1cm.

Napravljene lepinje poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu (oko pola sata)

Narasle lepinje premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih posuti semenkama (ja sam koristila mix semenki - ovsene pahuljice, seme lana, oljušteni suncokret i golice bundeve).

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Staviti lepinje da se pecu (ja sam ih pekla 10 minuta. Svaki šporet razlicito pece, zato pazite da vam ne izgore). im porumene, odmah, ih izvaditi i umotati u, vecu, kuhinjsku krpu. Ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet