

Domace lepinje (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g**kvasca
- **100 ml**vode
- **300 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**solii
- **1 kašikaulja**
- **700 g**brašna

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa mlekom, izmrvti kvasac, dodati šecer i jednu kašiku brašna. Promešati pa ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti ulje, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoc brašna zamesiti glatko, ali ne i tvrdo testo. Testo pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na topлом da naraste.

Naraslo testo isipati na pobrašnjenu radnu površinu i podelite na 4 loptice. Pokriti ih i ostavite 30 minuta da miruju.

Nakon tog vremena rukama rastanjiti testo, posuti brašnom i staviti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Opet ostavite 15 minuta da krene pa peci na 220 C oko desetak minuta, bliže gornjem grejacu. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet