

Prave domace lepinje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g mekog brašna
- **300** ml mlake vode
- **6** kašika ulja
- **1** kašičica šećera
- **1** kašičica soli
- **1** kesica suvog kvasca
- **ili 40** g svežeg kvasca

Priprema

Pripremiti da kvasac naraste. U malu posudu razmutiti 200 ml tople vode, kvasac, šećer, 1 kašičicu brašna, i ostaviti da naraste. U vanglicu za mešenje testa sjediniti brašno i so. U sredinu brašna napraviti malo udubljenje i u njega sipati ulje i nadošli kvasac. Zamesiti rukom testo uz povremeno dodavanje preostale tople vode. Zamešeno testo pokriti krpom i ostaviti 30 minuta na toplom da narasta i udvostuci se.

Na radnoj pobrašnjennoj površini izruciti testo i razraditi ga. Testo podeliti na 6 loptica. Od svakog dela napraviti lopticu. Rukama razvuci testo oko 1/5cm debljine.

Rernu predhodno zagrejati na 220C, odmah staviti prazan pleh da se zajedno sa rernom zagreju. Zatim za to vreme na masnom pobrašnjenom papiru poreati pripremljene lepinje. Kada se rerna zagrejala, smanjiti je na 200C, zagrejani pleh izvaditi i odmah preneti papir sa lepinjama u pleh.

Lepinje peci na 200C oko 15 minuta. Pecene lepinje izvaditi i poprskati vodom. Pokriti ih krpom i ostaviti da se

malo ohlade.

Savet

Prave domaie lepinje koje mirišu na domai hleb. Lepinje služiti uz roštilj meso, uz dobro meze, ili za sendvie tople. Duplu meru obavezno preporuujem, jer lepinje nestanu za tren dok su još tople. Prijatno!