

Lepinje-somuni



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **120 ml**toplog mleka
- **125 ml**mlake vode
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašica**šecera
- **1/2 kašik**icesoli

Priprema

U zdelu sipati toplo mleko, šefer, i izmrvti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Prosejati brašno sa soli i kvascem i mlakom vodom zamesiti testo. Testo mesiti desetak minuta, dok se ne dobije glatko i mekano testo. Testo pokriti sa kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci volumen. Ponovo premesiti testo i opet ostaviti oko 30 minuta da stoji. Radnu površinu dosta pospite sa brašnom, stavite testo, rukama otkidajte testo da dobijete 6 loptica. Stavite jednu lopticu na ruku, drugom rukom pritisnite sredinu i razvlecite krajeve. Rernu ugrejati na 250 stepeni. Somune malo poprskati sa vodom i posuti sa crnim kimom-curekot ako želite. Peci 5-7 minuta na tepsiji koja se greje, otvoriti rernu i staviti na vrucu tepsiju. Kad se somuni napušu, to je znak da su gotovi. Pecene poprskati sa vodom i umotati u krpu.

Savet