

## *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 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

### **Priprema**

U zdalu sipati toplo mleko, šećer, i izmrviti 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 razvlacite 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 vruću tepsiju. Kad se somuni napušu, to je znak da su gotovi. Pecene poprskati sa vodom i umotati u krpom.

### **Savet**