

Lepinje ili hleb sa krompirom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3kuvana krompira srednje velicine
- **500-600 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasaca
- **2 kašike**ulje za testo
- **2 kašike**ulje za premazivanje
- **2 dl**mlake vode
- **2 kašice** soli
- **1 kašice**šecera

Priprema

U ciniji pomešati brašno, so, šefer, kvasac, krompir ispasiran kao za pire, ulje, mlaku vodu i zamesiti testo. Testo treba da bude mekano da se ne lepi za ruke po potrebi dodati brašno.

Gotovo testo po površini premazati uljem i pokriti pa ostaviti da raste oko 45 minuta. Nadošlo testo staviti na radni sto, premesiti i podeliti na 4-5 jufki.

Pouljenim rukama svaku jufku oblikovati u lepinju i reati u pleh obložen pek papirom, pokriti i ostaviti da miruju još 20 minuta.

Gotove lepinje cediljkom posipati brašnom, a zatim nožem iseci na nekoliko mesta. Lepinje peci u prethodno zagrejanu rernu na 200C oko 30 minuta.

Savet