

Lepinje ili hleb sa krompirom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kuvana 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 kašica šećera

Priprema

U činiji pomešati brašno, so, šećer, 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 režati 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