

Domace lepinjice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **2 kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **30 g** svežeg kvasca

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **1 kašica** ulja

Priprema

U 100 ml mlake vode staviti kvasac, šećer i kašiku brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U posudi sjediniti brašno i so. U sredini napraviti udubljenje i u njega sipati nadošli kvasac i ulje. Zamesiti meko testo uz dodavanje preostale mlake vode. Testo pokriti i ostaviti 30 minuta na toplom mestu.

Na radnu površinu staviti dosta brašna, jer je testo lepljivo, i onda izruciti testo. Ruke dobro pobrašnjaviti, a onda testo podeliti na 5 delova. Od svakog dela napraviti lopticu. Rukama razvuci testo, praveci lepinju oko 1,5 cm debljine.

Staviti papir za pecenje u pleh. Složiti lepinjice na papir. Ostaviti ih malo pokrivene, pa premazati umucenim žumancem. Peci na 200 C. Pecene lepinje pokriti krpom desetak minuta.

Savet