

## Lepinje kao iz pekare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **400 ml** vode
- **2 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **60 ml** ulja
- **1 kockica** kvasca

### Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglici staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu. Uz minimalno dodavanje brašna mesiti testo sve dok ne prestane da se lepi za ruke, a da ostane mekano i elasticno.

Umešeno testo izdužiti u oblik valjka i podeliti ga na 10 delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Jufkice poreati odvojene jedne od drugih, posuti ih brašnom, prekriti kuhinjskom krpom i ostviti da odstoje 20 minuta.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 250 stepeni, zajedno sa rešetkom koja je u njoj. Uzimati po tri jufkice (zadnja tura ce biti cetiri jufkice) i blago ih oklagijom razviti u krug, debljine 5 mm.

Kada se rerna (kao i rešetka) zagrejala, na rešetku poreati razvijene jufkice i vratiti ih u rernu da se peku. im se lepinje "naduju" i blago porumene vaditi ih iz rerne, pecene su (meni je u šporetu sa ventilatorom trebalo 9 minuta).

Pecene lepinje poreati u vecu vanglicu koju smo prekrili stolnjakom, i dobro ih umotati.

Ostaviti lepinje da se prohlade pa ih poslužiti. Idealne su uz kajmak, sir, uz svako jelo, kao i za sendvice...

### **Savet**