

Moje lepinje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1** žumance
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera

Za premazivanje i posipanje lepinja:

- **1** belance
- curekot (crni kim)
- susam

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom jedne kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, žumance, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti, uz minimalno dodavanje brašna, sve dok ne prestane da se lepi za ruke. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti testo da uskisne (da udvostruci svoju zapreminu).

Uskiso testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu. Izdužiti ga u oblik valjka i podeliti na osam, jednakih, delova. Od svakog dela formirati jufkicu. Jufkice posuti brašnom, prekriti providnom folijom i ostaviti ih 10 minuta, da odstoje.

Zatim svaku jufkicu, blago, oklagijom razviti u krug, debljine 0,5cm. Lepinjice prebaciti na stolnjak. Svaku lepinjicu, blago, nožem zaseci, prekriti ih stolnjakom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Rernu, zajedno sa rešetkom, zagrejati na 250 stepeni. Lepinjice premazati razmucenim belancetom i posuti curekotom i susamom. Po cetiri lepinjice stavljati na zagrejanu rešetku i peci ih, oko, 9 minuta.

Pecene lepinjice poreati u odgovarajucu posudu i prekriti ih kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet