

Lepinje za pljeskavice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **360 g** brašna T-400
- **250 ml** vode
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **16 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** ulja

Priprema

U posudu uliti mlaku vodu, dodati izmravljen kvasac, šećer i izmešati. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim dodati polovinu brašna, i mutiti mikserom (nastavkom za testo). Zatim dodati ostatak brašna, so i dobro umutiti mikserom (takoe mutiti nastavkom za testo). Dodati ulje i rukom sjediniti sa testom. Prekriti providnom prijanjajućom folijom i ostaviti 20 minuta da odstoji.

Nadošlo testo podeliti na 4 dela i na pobrašnjennoj radnoj površini premesiti svaki deo formirajući loptice.

Pleh obložiti pek-papirom i poreati loptice od testa, posuti ih brašnom, prekriti providnom prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Prstima rastanjiti loptice od testa, posuti ih brašnom, prekriti providnom prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Peci u dobro zagrejanjnoj rećni na 220 stepeni 15 minuta. Gotove lećinje izvaditi iz rećne, prekriti ih ćistom

kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Servirati i poslužiti.

Savet

Lepinje su veoma mekane i idealne su za pljeskavice. Prijatno!