

## ***Domaca lepinja***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmekog brašna
- **400 ml**vode
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašičica**ulja
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice**soli

### **Priprema**

Kvacas staviti u pola mlake vode sa šecerom da naraste. U brašno staviti ulje i so, sipati vodu sa kvascem i ostatak mlake vode i mutiti mikserom, žicama za testo nekoliko minuta. Testo je jako mekano, ne može se mestiti rukama. Ostaviti oko 30 minuta da naraste, pa premesiti mikserom. Ostaviti još 30 minuta, pa još jednom premesiti.

Sada testo pažljivo istresti na površinu za mešenje koje je posuto sa dosta brašna. Polako ga samo okrenuti tako da obe strane budu uvaljanje u brašno.

Tepsiju precnika 26cm, prekriti pek papirom, stranice namazati margarinom, pažljivo prebaciti testo, pokriti i ostaviti da testo ponovo naraste. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa staviti lepinju da se pece (premazati samo vodom lepinju). Posle 10-ak minuta, smanjiti na 180 stepeni i peci dok lepinja ne porumeni. Pecenu i vrelu lepinju, odmah umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se ohladi.

## **Savet**

Ako želite da korica ostane hrskava, lepinju nemojte umotavati u krpu.