

# Lepinja za sendviće v2 14.04.2015



## Verzija za 4-6 lepinja somuna

- 500 g glatkog brašna
- 40 g svježeg ili 1,5 vrećica suhog kvasca
- 1 MŽ šećera (6g)
- 1 MŽ soli (10g)
- 1 dl vode
- 1,5 dl mlijeka

Kako spremiti tijesto za somun, lepinje koje serviramo kao sendvić?

Za lepinje, odnosno somune prvo pripremite [kvas po ovom receptu](#), od 50g glatkog brašna i 1 dl mlake vode.



Glatko brašno prosijte, dodajte sol, mlako mlijeko te sve zamjesite u **glatko tijesto za lepinje za sendviće**.

**Tijesto za lepinje, somun** je izmješano je kada se ne ljepi za stijenke posude.

Tijesto za **lepinje za sendviće** ostavite pobrašnjeno i pokriveno najlonskom vrećicom dizati 30-50 minuta na sobnoj temperaturi ili dok ne udvostruči volumen.

Tijesto za lepinje, somune koje koristite za sendviće pripremite na sljedeći način;

Nakon dizanja **tijesto za somun** više ne mješamo nego ga prebacimo na lagano pobrašniju plohu i razvaljamo ga na 1,5 cm debljine. Od tijesta napravimo 4-6 jednakih kugli.

U pleh koji smo pokrili papirom za pečenje stavimo izrezane komade **tijesta za lepinje**. Sa gornje strane na **lepinju za sendviće** nožem urežemo kvadratni profil dubine par mm. Zašto se ovo radi nisam siguran (kod hamburgera se radi toga da se kod pečenja bolje provodi toplina) možda da bi se tijesto bolje dizalo.

**Lepinje za sendviće** premažemo mlakom vodom i pokrijemo pvc folijom ili razrezanom vrećicom. Ostavimo dizati daljnjih 30-45 minuta.

### **Kako ispeći somune, lepinje za sendviće?**

Prije pečenja somune, lepinje još jednom premažemo mlakom vodom.

Pečnicu ugrijemo 30 minuta na 250°C bez vrućeg zraka te na srednjoj šini lepinje pečemo 8-10 tak minuta.

**Lepinje za sendviće** moraju ostati svijetle i ne smiju postati hrskave, taman su pečene kada počnu dobivati smeđe točke. Pazite od točki pa do toga da potpuno posmeđe treba samo par minuta!

**Pečene, somune, lepinje** premažite hladnom vodom i zamotajte u krpu te ih tako pustite da se ohlade.



**Lepinje, odnosno somuni za ćevape** se rade da ispadnu deblje i da tijesto bude mekanije, rekli bi življe. Osim za **ćevape** koristim ih i za [meso sa roštilja](#). Lijepo se daju, prelivene saftom od pečenja, prepeći, odnosno naporiti na ćevapima ili mesu sa roštilja. [Recept za lepinje za ćevape](#).

www.moja-kuhinja.com