

Lepinja



500 g glatko brašno
1 DL mljeka
1,5 DL ulja
20 g svježeg germe(kvasca)
1,5 TL soli
1 TL šećera
2 EL jogurt



U brašno umješamo sol i šećer te u sredini iskopamo malu rupu u koju ulijemo prethodno u vodi otopljenu germa .

Ubacimo malo brašna u tu germa i promješamo prstima. Ostavimo kratko da germa počne "kuhat".



Ubacimo ulje i mljeko te zamjesimo glatko tijesto. Mješajte tako dugo dok se tijesto ne prestane ljepiti za posudu. Ako je potrebno dodajte vode (max. 0,7DL)

Ostavite dizati 45 min.



Izvadite tjesto iz posude i čim manje ga gnječite formirajte na brašnom pokrivenoj plohi jednu rolu. Rolu odjelite u četiri jednaka komada.



Svaki komad uzmite u ruke i izmjesite ga u loptu. Činite to tako da vanjski rub savijate prema unutra, ponovite to desetak puta .

Ovime zatvaramo zrak u tijesto, koji nam poslje u pečenoj lepinji daje toliko prepoznatljive rupe u tijestu.

Vratite kuglu na podlogu i samo stiskom dlana (ne valjajte valjkom) formirajte lepinu. Činite to u što manje pokreta



Položite lepinjana pleh pokriven papirom za pečenje, te ih premažite jogurtom.

To će ih pri pečenju štititi od isušivanja.

Pecite 12-15 min. na 220°C



Pečene lepinje zatvorite u jednu posudu, da bi se polako u pari ohladile, time dobivaju na elasticitetu i postaju malko žilave.

Dobar tek

Tomek © www.moja-kuhinja.com ®