

Lepinje za ćevape | Somun v2 14.04.2015

Lepinje, somune za ćevape spremam na način da ispadnu deblje i tijesto bude mekanije, rekli bi življe. Koristim ih za [ćevape](#) i za [meso sa roštilja](#). Lijepo se daju, prelivene saftom od pećenja, prepeći, odnosno naporiti na ćevapima ili mesu sa roštilja.



3-4 lepinja somuna

- 400 g glatkog brašna
- 40 g svježeg kvasca
- 1 MŽ (8g) soli
- 1 MŽ (6g) šećera
- 1 dl tople vode
- 2 dl mlakog mlijeka

Kako spremiti tijesto za somun, lepinja koje serviramo sa ćevapima?

Za lepinja, odnosno somune prvo pripremite [kvas po ovom receptu](#). Za obje verzije od 50g glatkog brašna i 1 dl mlakog mlijeka.



Tijesto za obje verzije lepinja spremite jednako, samo sa drugim omjerima. [Glatko brašno](#) prosijte, dodajte sol, mlako mlijeko i ostatak vode te sve zamjesite u **glatko tijesto za lepinja**.



Mlijeko odnosno vodu dodavajte postepeno, jer ne pije svako brašno isto tekucine.



Tijesto za lepinja, somun mora biti jako mekan. Izmješano je kada se ne ljepi za stijenke posude.

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

Tijesto za lepinje, somune za ćevape pripremite na sljedeći način; Nakon dizanja tijesto rasporedite u četiri dijela. Najbolje tako da u posudi nožem razrežete 4 komada. Budući da je tijesto jako mekano i ljepljivo, odgrabite pobrašnjnim rukama četvrtinu tijesta, te ga položite na pobrašnjenu podlogu. Tijesto nemojte mjesiti, nego ga samo prstima vucite prema gore da dobijete kuglu. Vrh zatvorite tako da tijesto zavinete u jednu stranu. Sa rubom prema dole stavite **tijesto za somune** na papir za pečenje.

Pustite dizati pokriveno najlonom 10 minuta.

Nakon što su se kugle **tijesta za lepinje** malo digle, svaku kuglu bockajući prstima, bez dizanja sa papira, lagano razvucite da dobijete krug debljine 1 cm. Na taj način ostaje sav CO2 zarobljen u lepinji.

Pokrijte opet najlonom i pustite dizati 20 minuta (da se udvostuće).

Kako ispeći somune, lepinje za ćevape?

Somune, lepinje u stavite u pećnicu ugrijanu 30min. na 250°C i pecite 8-10 minuta na srednjoj šini.

Nemojte peći dulje od 10-12 minuta na tako visokoj temperaturi. Nakon pečenja zamotajte lepinje u mokri stolnjak, da se **lepinje međusobno napare**.



[Op. a] Da napišem par riječi o **famoznim rupama u lepinjama**. Da bi dobili **rupe u lepinjama** potrebno je da se jako mekano tijesto jako brzo digne u pećnici. Pećnica mora biti jako vruća da se tijesto u sekundi iz vana zapeče i zarobi CO2 koji nastaje pri dizanju, ali i u istom momentu da se lepinje maksimalno dignu. Ovdje dolazimo kod malih problema u kućnoj izradi. Neke probleme možemo izbjeći, neke nažalost ne.

1. **Tijesto za lepinje mora biti jako mekano**. Kad kažem jako, mislim toliko mekano da ga gotovo ne možete obrađivati. Ovdje se krije prvi uzrok ne pojavljivanja rupa. Ako se stavi malo više brašna, tijesto će biti pre tvrdo i neće se lagano dizati.

2. **Kvalitetna germa, odnosno kvas** su pola posla.

3. **Za pečenje lepinja treba što viša temperatura**. Profi pekari peku lepinje na 300°C i to 5-6 minuta. Kućne pećnice mogu obično do 250°C i zato produljujemo pečenje za par minuta.

Promatrajte kroz staklo pećnice i vidjet će te da se **lepinje** pred vašim očima počnu dizati tek nakon 3-4-5 minuta. Jednom sam gledao u pekari, tamo se **somuni praktički dignu** istog časa kada ih polože u peć. **[Op. a]**

Osim verzije za ćevape probajte svakako i tanje i čvršće lepinje. Takvi **somuni** su odlični kao sendvići koje prepečem u tosteru ili jednostavno kao prilog uz druga jela. [Recept za lepinje za tople sendviće pogledajte ovdje.](#)