

## Lepinje

**JERNEJ KITCHEN**LEPINJE

Lepinje so odlična in nepogrešljiva priloga za piknike. Ta recept vam bo vzel približno eno uro, a te domače lepinje lahko tudi zamrzujemo in pripravimo vnaprej.

- za  
6  
lepinj
- priprava:  
15  
minut
- vzhajanje:  
65  
minut
- čas skupaj:  
90  
minut
- pečenje:  
10  
minut

pripravimo testo za lepinje

V večjo skledo damo moko. Naredimo jamico in dodamo mlako vodo in kvas. Postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se kvas raztopi in se aktivira. Na hitro zagnemo in dodamo čisto sol. Zagnemo v premočno testo, gnetemo 5 minut. Dodamo maslo in nadaljujemo z gnetenjem v elastično premočno testo. Zopet gnetemo približno 3 - 4 minute. Skledo s testom pokrijemo s kuhinjsko krpo ali silniško folijo in postavimo na stran za 45 - 60 minut, oziroma za tako dolgo, da se volumen testa podvoji.

Nasvet

Voda ne sme biti vroča, saj lahko vročina uniči kvas. Najbolje je, da je temperatura vode in mleka okoli 35°C.

testo oblikujemo v kroglo

Delovno površino dobro pomokamo z ostro moko. Testo za lepinje postavimo na pomokano površino. Na hitro ga oblikujemo v daljšo truco in razrežemo na šest enakih delov. Vsak kos testa oblikujemo v kroglo in postavimo nazaj na delovno površino. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali silniško folijo in pustimo vzhajati 10 minut.

oblikujemo v lepinje

Vsako kroglo raztegnemo v lepinjo, oziroma krog premera približno 15 cm. Vsako lepinjo prestavimo na večji, rahlo pomokan pekač. Pustimo jih počivati čisto 10 - 15 minut, da nekoliko vzhajajo. S topim delom noža naredimo na vzhajanih lepinjah mrežast vzorec. Pečico segrejemo na 250°C.

## Nasvet

V kolikor bomo lepinje pekli direktno na pizza kamnu ali v pizza peÄi, jih namesto na pomokan pekaÄ prestavimo na pomokano delovno povrÅino.

## peÄenje

Lepinje peÄemo v vroÄi peÄici, na pizza kamnu ali v pizza peÄi. PekaÄ z lepinjami (ne obloÅimo s papirjem za peko) prestavimo v vroÄo peÄico na srednjo reÅetko. PeÄemo 8 - 10 minut pri 250 Â°C, oziroma tako dolgo, da so lepinje zlato rjavo zapeÄene in znotraj mehke in peÄene. PeÄene lepinje prestavimo na reÅetko, jih rahlo poÅikropimo z vodo in pokrijemo s Åisto kuhinjsko krpo. Lepinje postreÅemo tople ali sobne temperature.

## Lepinje

500 g gladke bele moke

360 ml vode

10 g suhega kvasa ali 20g sveÅega kvasa

10 g soli

30 g masti ali rastlinskega olja

2 Ålici ostre moke (za pomokanje)

## Tools and equipment

veÄja skleda

kuhinjski robot (poljubno)

kuhinjska krpa ali Åivilska folija

veÄji pekaÄ

Oglas

© Copyright 2026. All rights reserved. Designed by je nejkitchen team.