



## 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 zamrznemo in pripravimo vnaprej.*

ZA	6	LEPINJ
PRIPRAVA:	15	MINUT
VZHAJANJE:	65	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT

#### LEPINJE

500 g gladke bele moke

360 ml vode

10 g suhega kvasa ali 20g svežega kvasa

10 g soli

30 g masti ali rastlinskega olja

2 žlici ostre moke (za pomokanje)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

kuhinjski robot (poljubno)

kuhinjska krpa ali živilska folija

večji pekač

#### PRIPRAVIMO TESTO ZA LEPINJE

V večjo skledo damo moko. Naredimo jamico in dodamo mlačno vodo in kvas. Postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se kvas raztopi in se aktivira. Na hitro zagnetemo in dodamo še sol. Zagnetemo v prožno testo, gnetemo 5 minut. Dodamo maščobo in nadaljujemo z gnetenjem v elastično prožno testo. Zopet gnetemo približno 3 - 4 minute. Skledo s testom pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko 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 KROGLE

Delovno površino dobro pomokamo z ostro moko. Testo za lepinje postavimo na pomokano površino. Na hitro ga oblikujemo v daljšo štruco in razrežemo na šest enakih delov. Vsak kos testa oblikujemo v kroglo in postavimo nazaj na delovno površino. Pokrijemo s kuhinjsko krpo ali živilsko 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 še 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 peči, jih namesto na pomokan pekač prestavimo na pomokano delovno površino.](#)

## PEČENJE

Lepinje pečemo v vroči pečici, na pizza kamnu ali v pizza peči. Pekač z lepinjami (ne obložimo s papirjem za peko) prestavimo v vročo pečico na srednjo rešetko. Pečemo 8 - 10 minut pri 250 °C, oziroma tako dolgo, da so lepinje zlato rjavo zapečene in znotraj mehke in pečene. Pečene lepinje prestavimo na rešetko, jih rahlo poškopimo z vodo in pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo. Lepinje postrežemo tople ali sobne temperature.