

Lepinje (Ramazanije)



Potrebni sastojci za 6 lepinja:

Tijesto:

- 500 g brašna T00 (meko, glatko)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli
- 3 kašike ulja
- 1/2 kašike razblaženog sirćeta (9%)
- 370 ml mlake vode

Još potrebno:

- 20 g maslaca + 50 ml vode
- 1 žumanjak
- 2 kašike jogurta
- sjemenke čurekota za posipanje
- kukuruzno brašno

Priprema:

U odgovarajuću posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac, kašičicu šećera i prelići sa 50 ml mlake vode. Blago pomiješati sa vrlo malo brašna i ostaviti 5-10 minuta na toplom mjestu da se kvasac aktivira.

Kad se kvasac aktivirao dodati ulje, so, razblaženo sirće i 370 ml tople vode (količina vode zavisi od vrste brašna, pa po potrebi povećajte ili smanjite količinu). Zamijesiti mekše tijesto viljuškom ili kašikom za miješenje (veoma je bitno da tijesto bude mekše). Mijesiti oko 10 minuta, zatim posudu prekriti prozirnrom folijom ili kuhinjskom krpom i ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1-1.5 h ili dok se zapremina ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, podlogu na kojoj ćete pripremati posuti brašnom, prebaciti nadošlo tijesto i malo premijesiti. Podijeliti tijesto na 6 jednakih dijelova (težine oko 155 g) koje fino oblikujemo dlanovima u kugle. Kako je tijesto mekano, ruke takođe pobrašnite prije oblikovanja. Potrudite se da dodatna količina brašna pri formiranju kugli bude što manja, kako bi tijesto ostalo mekano.

Pleh od rerne, dimenzija 42x32 cm obložiti pek papirom, a papir posuti mljevenim kukuruznim brašnom. Kugle rasporediti na kukuruzno brašno, sa razmakom između svake (u ovaj pleh staju 4 lepinje, za preostale 2 pripremiti još 1 manji pleh uz isti postupak). Prekriti i ostaviti da odmaraju na toplom mjestu 30 minuta.

Po isteku tog vremena u malo lonče ili šerpicu staviti maslac i istopiti na laganoj vatri, a zatim dodati i 50 ml mlake vode.

Žumanjak pomiješati sa 2 kašike jogurta i svaku kuglu premazati pomoću kuhinjskog kista sa ovom mješavinom, a zatim prste namočiti u mješavinu maslaca i vode i vrhovima prstiju pritiskati (istapkati) tijesto i formirati karakteristične šare za lepinje (pogledati slike pripreme).

Lepinje posuti sjemenkama čurekota i ponovo ih ostaviti da nadolaze još 20 minuta na toplom mjestu, a zatim ih peći u prethodno zagrijanoj rerni na 250°C. Peći ih u gornjoj trećini rerne oko 8-9 minuta (ili dok ne porumene), a zatim ih spustiti na samo dno rerne i peći još oko 1-2 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Nakon pečenja umotati ih u kuhinjske krpe i ostaviti 10ak minuta da omekšaju.

Napomena: Cijeli postupak od miješenja, nadolaženja, formiranja šara i načina pečenja jako je bitan kako bi lepinje imale mekanu i šupljikavu unutrašnjost, karakterističnu za lepinje iz pekara.

Prijatno!