

Medene lepinjice

Neka vas ne zbuni količina meda u ovim (slanim) pogačicama. Uz raženo brašno i začine - med savršeno paše. :)



Sastojci:

- ca 7 dl raženog brašna
- 4-7 g suhog kvasca
- cca 1/2 žličice soli
- obilna žlica meda
- 200 g jogurta
- 1-1,5 dl tople vode

Premaz:

- 0,5-1 dl maslinovog ulja
- 2 režnja češnjaka

Dorada 1:

- iglice ružmarina
- krupna morska sol

Dorada 2:

- nekoliko listova bosiljka
- malo parmezana

Priprema:

1.

Izmiješajte sve suhe sastojke. Ovisno o tome koliko vam se žuri, stavite manje ili više kvasca. Med miješajući rastopite u toploj vodi pa u sve umiješajte jogurt. Dodajući tu smjesu suhim sastojcima, umijesite mekše tijesto. Mijesite nekoliko minuta - ako treba, dodajte još malo brašna. Kad se tijesto fino odvaja od stijenki posude, poklopite posudu (ili ju zatvorite u pvc vrećicu) i ostavite na toplom da udvostruči obujam (30-40 min).

2.

Za to vrijeme pripremite premaz: očišćen češnjak zgnječite u avanu s žlicom ulja (ili ga protisnite pa potom izmiješajte s uljem).

Dolijte preostalo ulje te izmiješajte i ostavite poklopljeno do premazivanja.

3.

Tijesto premijesite pa ga opet poklopite i ostavite da udvostruči obujam.

4.

Ponovno premijesite tijesto. Od polovice tijesta napravite 6 loptica. Svaku lopticu razvucite u željeni plosnati oblik (debljine do 1,5 cm) u pek papirom podloženom plehu. Glede na to da je tijesto mekano, ruke malo nauljite. Dobivene lepinjice po želji zarezite ili im napravite rupice po površini. Pokrijte ih krpom i ostavite na toplom još 20-30 min.

5.

U drugu polovicu tijesta umijesite sitno sjeckan bosiljak pa na način opisan u prethodnom koraku napravite 6 lepinjica. I njih pokrijte i ostavite na toplom.

6.

Prije pečenja lepinjice premažite izmiješanim aromatiziranim maslinovim uljem. Ja sam ih obilno premazala - na taj način su, istina, kaloričnije :) ali s finom hrskavom koricom i mekom sredinom. Lepinjice bez bosiljka pospite iglicama ružmarina i krupnom morskom solju.

7.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici (kod mene srednji nivo na 180-190° C) 15ak min - dok ne dobiju lijepu boju. Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Lepinjice s bosiljkom 2-3 min prije kraja pečenja pospite ribanim parmezanom pa vratite u pećnicu da se parmezan zapeče.

Napomene:Poslužite toplo ili hladno uz salate, dipove... što god volite... i čašu vina. Btw, ovakav snack super paše i pivoljupcima. ;)

Koristila sam integralno raženo brašno. Jogurt je s 2,8 % m.m. Lepinjice s bosiljkom i parmezanom nisam stigla fotkat - one su primjerenije ljubiteljima mekših okusa, kojima ružmarin i krupna morska sol mogu biti prejaki. Recept je napisan 18.07.2011.