

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Lepinja sa kajmakom

Testo:

Pleh 33x22

300 g brašna, tip 500

125 ml mleka

1 jaje

1 kašika ulja

1 kašičica šećera

1 ravna kašičica soli

10 g svežeg kvasca

300 g kajmaka

4 jaja

Zagrejte mleko pa mu dodajte kvasac, kašičicu šećera i jednu kašiku od odmerenih 300 g brašna. Promešajte i ostavite da se kvasac aktivira. U posudu za mešenje prosejete brašno, pa dodajte ostale sastojke, na kraju stavite aktiviran kvasac i umesite testo.

Testo bi trebalo da bude meko i da se ne lepi. Ostavite na toplom mestu sat vremena da naraste. Nakon toga ga premesete. Rastanjite testo u pravougaonik nešto veći od pleha u kome ćete peći lepinju. Podignite iverce testa i lepo ih oblikujte, ostavite 5 minuta da testo malo naraste. U manjoj posudi žicom umutite jaja pa dodajte kajmak i sjedinite.

Pripremljenu smesu od jaja sipajte preko naraslog testa. Pecite 30 minuta na 200°C u unapred zagrejanoj rerni.