



BOSNISCHES FLADENBROT „LEPINJE“, LEICHT, LUFTIG, LECKER

Zutaten für 10 mittlere oder 5 große Lepinje:

1 kg glattes Mehl (Typ 405)
4 TL Salz
300 ml Milch
300 ml Wasser
2 pkg Trockenhefe
10 gehäufte EL cremigen Joghurt (nicht stichfest,
nicht zu flüssig)
Schwarzkümmel oder Sesam zum Bestreuen



Zubereitung:

- Die Milch lauwarm erwärmen, Hefe einrühren und die Mischung 10 min stehen lassen.
- In eine große Schüssel das Mehl, Salz und die Milch mit der Hefe geben. Joghurt und Wasser hinzufügen und mithilfe eines Löffels, oder mit der Hand, die Zutaten verkneten.
- Der Teig muss klebrig sein, fügt also nicht mehr Mehl hinzu, als im Rezept angegeben. Wenn die Konsistenz eures Teiges wie die im Video ist, seid ihr auf einem guten Weg.
- Deckt die Schüssel ab und lasst den Teig gehen, bis er sich verdoppelt hat. Ihr könnt ihn über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. In diesem Fall solltet ihr eine große Schüssel verwenden, die ihr abdecken könnt, damit der Teig beim Gehen nicht überläuft. Oder, wenn ihr es eilig habt, dann lasst den Teig 1,5-2 Stunden im Warmen gehen.
- Den Backofen zusammen mit dem Blech oder den Schienen, auf denen gebacken wird, aufs Maximum vorheizen, bei mir sind das 300°C Ober/Unterhitze.
- Nehmt den gegangenen Teig aus der Schüssel und gebt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Ölt eure Hände gut ein und teilt den Teig mithilfe der Hände in ungefähr gleich große Teile (also 10 mittelgroße oder 5 größere Teiglinge).
- Diese Teigstücke werden nicht geknetet. Formt jedes zuerst zu einer Kugel (siehe Video), dreht es im Mehl und formt mithilfe eurer Finger einen Fladen (Video). Bitte verwendet keinen Nudelwalker. Die Fladen sollten etwa fingerdick sein.
- Jeden Fladen gebt ihr auf ein Stück Backpapier. Bei 10 mittleren passen etwa 3-4 Fladen auf ein Blatt Backpapier, bei 5 großen etwa 1-2. Gebt sie nicht sofort in den Backofen, sondern erst wenn dieser sehr heiß geworden ist.
- Formt alle Lepinje und lasst sie gehen, bis der Ofen heiß ist. Mithilfe eines Teigspachtels, eines Fadens, eines Messerrückens oder scharfen Stücks Karton zeichnet ihr auf der Oberseite ein Gitter. Jetzt könnt ihr die Lepinje mit Wasser beträufeln und mit Schwarzkümmel oder Sesam bestreuen. Für die rustikale Variante, gut mit Mehl bestäuben.
- Gebt die erste Tour Lepinje in den Ofen, schließt ihn sofort danach, damit er nicht auskühlt. Jede Tour braucht (abhängig von der Stärke des Ofens) etwa 7-10 min bis die Lepinje aufgeblasen und goldbraun sind.
- Nehmt sie aus dem Ofen und wickelt sie in ein Küchentuch ein. Lepinje können mit allen möglichen Aufstrichen, Salami, Wurst und Antipasti gegessen werden. Am besten schmecken sie mit selbstgemachtem Rahm und Ćevapčići.



BOSANSKE LEPINJE/SOMUNI, JEDNOSTAVNE, MEKANE, UKUSNE

Sastojci za 10 srednjih ili 5 velikih lepinja:

1 kg mekog brasna (tip 405)
4 kašikice soli
300 ml mlijeka
300 ml vode
2 pak suhog kvasca
10 vrhom punih kašika kremastog jogurta (ne čvrst i ne previše tečan)
ćurekot ili sezam za posipanje



Priprema:

- Zagrijte mlijeko tek toliko da bude mlako i stavite kvasac 10 min da nadodje.
- U duboki sud stavite brašno, so i mlijeko sa nadošlim kvascem. U to dodajte jogurt i vodu i zakuhajte tijesto kašikom, a najbolje rukom.
- Tijesto mora da bude ljepljivo. Ne dodajte više brašna nego u receptu navedeno. Ako vam je konzistencija tijesta kao u videu, na dobrom ste putu.
- Tijesto ostavite pokriveno da nadodje dok se ne udupla. Možete ga ostaviti u frižideru preko noći. Pazite da, ukoliko tijesto ostavljate preko noći, koristite veliku posudu za tijesto, koju pokrijete da vam nebi tokom dizanja prešlo preko posude. A ako žurite ostavite tijesto 1,5-2 sata na toplome.
- Rernu skupa sa žicom ili plehom na kojem pečete zagrijte na maksimum, to je kod mene 300 stepeni gornji/donji grijači.
- Tijesto istresite na pobrašnenu podlogu, sa dobro nauljenim rukama otkidajte komade tijesta otprilike iste veličine. Tijesto tako podijelite na 10 manjih ili 5 većih komada.
- Komade tijesta ne namlađujte kao za obični kruh, nego prvo formirajte kuglu (kao u videu), zatim je dobro uvaljajte u brašno i „tapkajući“ pristima lepinju razvlačite (ne koristite valjak za tijesto) dok ne bude debljine prsta.
- Lepinje slažite na listove pek papira i ostavite da još malo nadolaze dok se rerna grije. Pomoću spatule, konca, tupe strane noža ili čvrstog komada kartona napravite kvadratiće po gornjoj strani lepinja. Možete ih malo poprskati vodom i posuti ćurekotom ili sezamom a možete ih samo posuti brašnom.
- Tek kad se je rerna dobro zagrijala, oprezno (pećnica je jako vruća) stavljajte prvu turu lepinja. Ne ostavljajte rernu dugo otvorenu da se ne rashladi.
- Lepinjama treba (ovisno o jačini rerne) otprilike 7-10 min da se lijepo napušu i dobiju zlatno-žutu boju. Čim su gotove, izvadite ih i umotajte u kuhinjsku krpu.