



# Bosnië-Herzegovina

## **Domace lepine**

### *Huisgemaakte lepinje*

300 gr. witte bloem  
½ zakje droge gist  
1 tl suiker  
1 tl. zout  
2½ kopje lauwe melk  
½ tl. bakpoeder

Doe de helft van de bloem, de suiker, het halve zakje gist met de lauwe melk. Laat het zeker een half uur rijzen.

Doe er de rest van de bloem door samen met het zout en het bakpoeder en begin te kneden. Laat het deeg van de ene in de andere hand vallen, en vouw daarbij de buitenkant steeds naar binnen. Als het deeg te droog is/wordt mag er een beetje water bij. Als het een mooi glad deeg geworden is leg je het in een kom, dek het af met een doek en laat je het op een warme, tochtvrije plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Dat duurt ongeveer een uur.

Kneed het deeg opnieuw en laat het nog eens een uur rijzen.

Verdeel het in vijf of zes gelijke stukken en vorm er ballen van. Bestrooi ze lichtjes met bloem en laat ze 10 minuutjes staan.

Vlak de ballen met je handen of een deegroller af tot 1½ cm. dikte. Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en laat ze nog eens 20 minuten rijzen.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 210°C.

Maak met een scherp mes een licht kruispatroon in de broodjes en zet ze in de oven. Laat ze 5-7 minuten bakken, tot ze kleur krijgen. Verlaag de temperatuur tot 150° en laat ze 10 minuten verder gaan.

Wikkel ze in een schone keukendoek om de korst zacht te maken.

Lepinje smaakt het beste als ze vers gemaakt zijn, tot een paar uur na het bakken. Als je ze wilt bewaren kun je dat het beste in de vriezer doen.