

# ERASMUS

**Jabolčni zavitek in lepinja izpod rok deklet iz 6. a razreda**

Jasna Hladnik, Nika Švigelj, Lucija Hodnik, 6. a

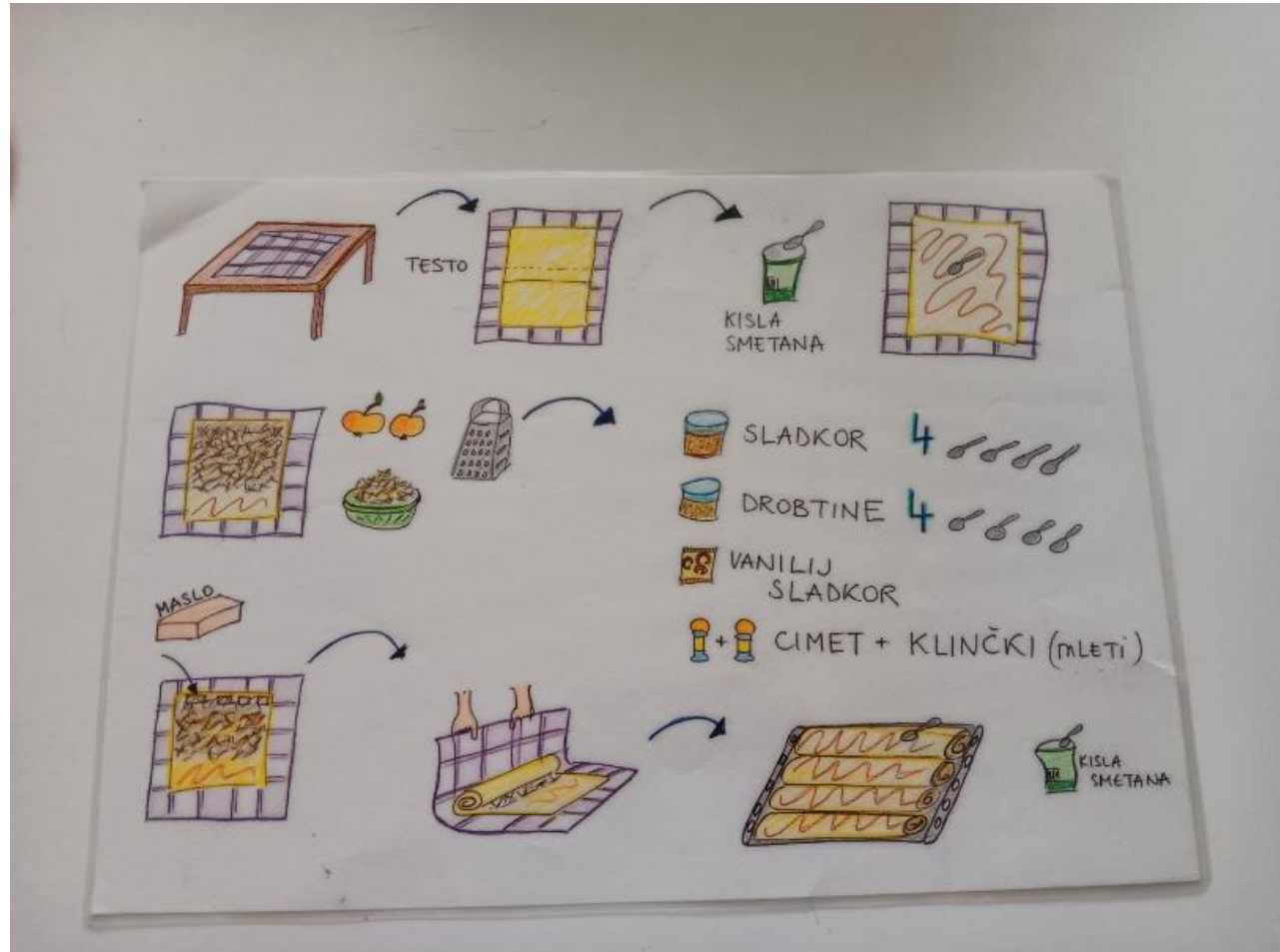
# Uvod

- Naše popoldansko druženje smo spremenile v pravo kuharsko dogodivščino. Ponosne smo na delo, ki smo ga opravile, starši so verjeli v nas in prepustili celotno delo v naše roke.
- Vse smo si porazdelile delo in svoj del opravile zelo dobro.
- Da si boste lahko sami pripravili dobrote, smo vam pripravile recepte.

# Recept za jabolčni zavitek

Sestavine:

- 4 žlice sladkorja
- 4 žlice drobtin
- Vanilin sladkor
- Cimet + klinčki (mleti)
- Kislá smetana
- 5 koščkov masla
- Dve jabolki



# Izdelava jabolčnega zavitka

1.



2.



3.



# Že narejen zavitek



# Recept za lepinjo

## Sestavine:

- 400 g pšenične moke tip 400 ali 500
- 300 ml mlačne vode
- ½ kocke svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa
- 2 žlici olivnega olja
- 1 žlička soli
- ½ žličke sladkorja

## Navodila:

- Moko presejemo, dodamo suhi kvas, sol in sladkor in z metlico dobro premešamo, da se sestavine razporedijo.
- Dodamo mlačno vodo in zgnetemo zelo mehko testo. Na koncu gnetenja dodamo še olje.
- Gnetemo počasi, približno 15 minut, da se razvijejo beljakovinske vezi in da bodo kasneje lepe velike luknje.
- Testo pokrito vzhajamo približno eno uro oz. do dvojnega volumna.

# Izdelovanje lepinje

1.



2.



3.



4.



5.



6.



# Postopek

- Vzhajano testo zvrnemo na pomokan pult in ga s tehniko raztegni-prilepi oblikujemo v kroglo.
- Testo pokrito vzhajamo približno 15 minut.  
Ta čas si ogrejemo pečico na 275 stopinj Celzija.
- Vzhajano testo nežno damo na pekač in ga z naoljenimi prsti malce "sploščimo" (bolj ob robovih, ne toliko v sredini) ter po vrhu, tako kot navadne lepinje, malo "zarežemo" s topim nožem oz. naredimo značilno mrežo.
- Lepinjo pečemo približno 12-15minut na 275°C.  
Pečica mora biti res zelo vroča.
- Ko zadiši po pečenem kruhu, je lepinja pečena.
- Lepinjo zavijemo v debelo krpo in počakamo, da se počasi ohladi.  
Tako bo postala lepo mehka.



Lepinja je že narejena



# Dekoracija

- Končni rezultat v sliki, kaj več pa naj povedo učiteljice in učitelji, ki so dobrote poizkusili. Me smo bile navdušene, naši želodčki pa zadovoljni.





Hvala, ker ste nas spodbudili k delu  
in poizkusili naše dobrote.

Nika, Lucija in Jasna, 6. a