



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **70 perc**  
pihentetéssel



Elkészítés: **5 perc**



Havas Dóra



## GYORS LEPÉNYKENYÉR

Ha már kipróbáltad az összes klasszikus receptet kenyérsütéshez és valami új ízre vágynál az otthoni liszt készletek elpusztítására ezt a gyors és egyszerű lepénykenyeret neked találtuk ki

### HOZZÁVALÓK

300 liszt

250 görög joghurt  
50 mascarpone vagy  
tejföl

1 só  
12 friss élesztő

### ALLERGÉNEK

Laktózt tartalmaz  
Glutént tartalmaz

- 1 A hozzávalókból ragacsos tésztát dagasztunk, amit huzatmentes helyen 1 órát pihentetünk.
- 2 Ezután a tésztából kinyomkodjuk a levegőt, kis golyókat formázunk belőle, amiket koronggá lapítunk és forró serpenyőben oldalanként 2-3 perc alatt kisütünk.
- 3 Akkor jó a lepény, ha mindkét oldalán pettyekben kissé megfeketedik és a fordítás után felhólyagosodik.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

