



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » Выпечка несладкая » Лепешки

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](https://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](https://vk.com/opencook)

## Лепешки

31 июля 2017 15:03 · <https://open-cook.ru/recipes/lepeshki>



Лепешки - это самый простой вид хлеба. Они вкусные и быстрые в приготовлении. У меня уже есть рецепт простых лепешек на сайте. Этот отличается наличием разрыхлителя в тесте. Отлично подходят как к чаю с вареньем, так и ко вторым блюдам или супам. Я, например, подавала их к турецкому чечевичному супу.

Теста хватает примерно на 12-15 лепешек, но их количество зависит от толщины лепешки и ее размера. Можно как жарить как на сухой сковороде, так и на растительном масле. На фото оба варианта, те, что сзади - обжарены в масле. Здесь без разницы какого размера

ваш стакан, но для стакана объемом больше 250 мл можно чуть-чуть добавить соли, главное, чтобы были соблюдены пропорции.

## Ингредиенты:

- 2 стакана муки
- 1/2 стакана воды комнатной температуры
- 1 ст.л. мягкого сливочного масла комнатной температуры
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. разрыхлителя

## Приготовление:

В глубокой миске смешать муку, соль и разрыхлитель. Вмешать сливочное масло.



Добавить воду и вымесить тесто. Мука бывает разной, поэтому ее может понадобиться чуть больше. Нужно, чтобы тесто перестало липнуть к рукам. Накрывать тесто чистым полотенцем и оставить на 15-20 минут.



К сожалению, у меня не хватало времени, поэтому фотографий процесса жарки *лепешек* нет. Не думаю, что у вас могут возникнуть проблемы, все очень просто.

Нужно отщипнуть небольшой кусочек теста размером с грецкий орех (если у вас большая сковорода, то теста на одну лепешку может понадобиться больше) и раскатать его на столе, присыпанном мукой, по размеру дна вашей сковороды. Проткнуть *лепешку* вилкой в нескольких местах и отправить ее на хорошо разогретую сковороду. Обжаривать с двух сторон до золотистого цвета. Если хотите пожарить лепешки в масле, то просто разогрейте сковороду с маслом и осторожно опускайте в него лепешки и также обжаривайте до золотистого цвета. Толщину лепешек вы можете подбирать сами. Если сделать потолще, то они будут пышнее и мягче, а если сделать потоньше, то они будут похожи на тортильи.



Кстати, в тонкие *лепешки*, обжаренные на сухой сковороде, можно заворачивать начинку, например, мясо с овощами. Получится а-ля бургер.



Приятного аппетита!

## Комментарии: 1



Гость # 14:09 28.03.2020

Спасибо!