

# Zemičke



Proljeće je , to je idealno vrijeme za šetnje u prirodi i za piknik . Od ovih zemički mogu se napraviti razni ukusni sendviči . Ako idete sa obitelji na put napravite sebi ukusne sendviče od lososa , sa avokadom , pršutom i sirom a možete i sa Nutellom . Ove zemičke nisu odlične samo za razne sendviče nego su i idealne za hamburgere .

## **SASTOJCI :**

1 kg brašna

1 žlica soli

150 ml . ulja

1 žlica šećera

1 sviježi kvasac

200 ml . toplog mlijeka

350 ml . tople vode

1 žumanjak ( za premazivanje )

Razne sjemenke za posipanje ( nije obavezno )

## **PRIPREMA :**

1 . u toplo mlijeko staviti šećer te izmrviti kvasac i dobro ga izmiješati da se u potpunosti otopi ...

- 2 . ostaviti kvasac nekoliko minuta kako bi se aktivirao ...
- 3 . u međuvremenu staviti sve ostale sastojke u posudu ...
- 4 . kad se kvasac aktivirao dodati ga u ostale sastojke te tijesto mijesiti nekih 10 minuta ...
- 5 . tijesto oblikovati u veliku loptu te ga vratiti u podmazanu posudu i odozgo ga malo premazati sa uljem kako se tijesto ne bi osušilo ...
- 6 . pokriti posudu sa prozirnom folijom i ostaviti tijesto na toplo mjesto kako bi se volumen tijesta udvostručio ...
- 7 . izvaditi tijesto iz posude ( ne ga vise mijesiti ) te ga rukama razvući u obliku valjka ...
- 8 . tijesto prerezati na 16 jednaka dijela ...
- 9 . tijesto staviti u dlan te ga prstima štipati iz vanka prema unutra dok ne dobijemo oblik loptice ...
- 10 . staviti lopticu na stol i kružnim pokretima oblikovati lijepu i glatku lopticu ( tokom oblikovanja loptice tijesto ne smije stiskati ) ...
- 11 . loptice položiti na veliki lim koji je obložen sa pak papirom , te između loptica ostavljati prostora kako bi zemičke mogle da nadodu ...
- 12 . svaku zemičku prstima malo stisnuti ...
- 13 . pokriti zemičke čistom krpom te ih ostaviti još 15 do 20 minuta da nadolaze a u međuvremenu uključite pećnicu na 200 stupnjeva ...
- 14 . nadošle zemičke tanko premazati žumanjkom te ih po želji posuti sa raznim sjemenkama ...
- 15 . zemičke peći oko 20 minuta , to uvijek ovisi o pećnici ...

16. vruće zemičke prekriti 15 minuta aluminijskom folijom nakon toga maknuti foliju te staviti samo čistu krpu preko njih kako bih se ohladile ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri