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 svježi 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 nadođu …

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