

## Somuni (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **500 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja

### I još:

- **malo** susama

## Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti malo mekše tijesto i ostavite na toplo da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo fermentiše istresti ga na pouljenu radnu površini i plasticnom špaklom iskidati na 12 dijelova. Svaki dio oblikovati rucno u lopticu.

Loptice stavljati na pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti malo da tijesto krene, zatim ga razvuci u krug, plasticnom špaklom išarati, posuti susamom i peći na 275 C oko 6-7 minuta i tako sve dok se ne ispeku svi somuncici. Napomena (na pleh staviti 4 loptice). Pecene somune prekriti kuhinjskom krpom da malo omeknu i uživati i u ukusu i u mirisu. **PRIJATNO!**

## **Savet**

Kad radite somune na ovaj na?in uvijek namazati ruke uljem.