

Somuni (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1** kesicakvasca
- **1 ,5** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **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 pecenje. Ostaviti malo da tijesto krene, zatim ga razvuci u krug, plasticnom špaklom išarati, posuti susamom i peci 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 nain uvijek namazati ruke uljem.