

Slatko slane zemicke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašicica** šecera
- **40 g** svežeg kvasca
- **85 g** putera
- **400 g** goštrog brašna
- **50 g** šecera u prahu
- **2 kašikesusa** maza
- **1 kašika** maka
- **1** jaje
- **po ukusu** so
- **100 ml** mlake vode
- **80 ml** vode

Priprema

U manju ciniju izdrobite kvasac, dodajte šecer i 100 ml mlake vode, izmešajte i ostavite da naraste.

U drugi sud stavite puter, dodajte 80 ml vode pa mešajte na šporetu dok se ne istopi. Skinite sa ringle.

U dublji sud sipajte brašno, dodajte kvasac, istopljen puter, mak, šecer u prahu, so, susam i malo mešajte žicom a zatim rukom umesite testo. Po potrebi dodajte još mlake vode.

Ostavite da naraste 30 minuta. Premesite, podelite na dva dela.

Svaki deo podelite na 6 delova.

Oblikujte lopte, reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Svaku malo pritisnite rukom, premažite umucenim jajetom.

Pecite 20 minuta na 190 stepeni.

Savet