

Brzi somuni



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **275 ml** tople vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** soli

Priprema

Umijesiti glatko testo od brašna u koji ste dodali kvasac, so, ulje i zamesili sve sa toplom vodom. Na pobrašnjennoj podlozi formirati 8 loptica. Ja izvažem testo i podelim, moja jedna loptica bila je teška 100 gr. Prekrite krpom i ostavite da se dižu oko 20 minuta. Svaku lopticu posuti brašnom i oklagijom razvaljati na otprilike 4mm debljine i preneti na stolnjak ili kuhinjsku krpu, ostaviti da odmara dok se rerna greje. Tepsiju od rerne okrenuti naopako i staviti u rernu. Zatim ukljuciti na 250°C da se dooobro zagreje. Ne vaditi tepsiju iz rerne vec na nju staviti po jedan somun. Poceti sa pecenjem od prve jufke koja je rastanjena. Ne otvarati rernu za vreme pecenja! Kada se napušu gotovi suostaviti ih još 2 minuta da dobiju boju. Pazite ruke, stavite kuhinjsku rukavicu i lagano izvadite somun, stavite u kuhinjsku krpu, tako uradite sa svim testom, prekrite da se ohlade, tada više ne budu buckamsti-loptasti :) ali ostanu šuplji. Dobije se "ep" koji možete puniti sa cim želite.

Savet