

Zemicke integralne



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 ml mleka ili vode
- 1 kašika šecera
- 1 kašika masti
- 1 kašičica soli
- 250 g brašna integralnog
- 250 g brašna belog
- 1 kesica suvog kvasca ili pola svežeg

Za premaz:

- 1 jaje
- malo susama

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac, pa dodati kašiku šecera i kašiku brašna.

Kada kvasac nadoe, dodati brašno, i omekšalu mast i so pa umesiti glatko testo i ostaviti pola sata da narasta.

Potom testo izruciti na dasku i podeliti na 10 delova. Svaki deo oblikovati u loptu i ostaviti ih pokrivene 20-ak minuta da odmaraju.

Svaku lopticu razviti oklagijom u krug, pa tako razvijene krugove poreati u pleh postavljen papirom za pečenje. Krugove premazati umućenim jajetom, i ostaviti 30 minuta.

Potom ih opet premazati umućenim jajetom, posuti susamom i peći u unapred zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Savet

Ekstra ukusne, mekane, mirisne.....