

## **Somun (6)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvaska
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**soli

#### **Za premazivanje testa:**

- **1 žumance**
- **1 kašik**amleka
- susam
- curekot (crni kim)

### **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ван吉利ју ставити брашно, додати со, уље и припремљени квасац. Замесити тесто. Тесто пребачити на, врло мало, побрашњену подлогу и уз додавање мало брашна месити да добијете еластично, мекано тесто, које се не лепи за руке. Тесто вратити у ван吉利ју, прекрити providномfolijom i ostaviti da naraste.

Veci pleh (ja sam koristila pleh od el. rerne) prekriti pek pepirom. Naraslo тесто blago prebaciti na pek papir. Rukama pritiskati sredinu i formirati krug, koji ce na krajevima biti malo deblji, u odnosu na sredinu testa. Rub

testa treba da bude, oko, 2cm debljine. Formirani somun prekrito kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da testo malo naraste.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, posuti susamom i curekotom i staviti da se pece.

Kada somun porumeni izvaditi ga iz rerne, umotati u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Prohlaen somun iskidati rukom i poslužiti.

### **Savet**