

Somun (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje testa:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- susam
- curekot (crni kim)

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, vrlo malo, pobrašnjenu podlogu i uz dodavanje malo brašna mesiti da dobijete elasticno, mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Testo vratiti u vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Veci pleh (ja sam koristila pleh od el. rerne) prekriti pek pepirom. Naraslo testo 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 prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti pola sata, da testo malo naraste.

Rernu uključiti 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