

Zemicke (6)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **1 žumanac**
- **po želji** susama

Priprema

U toplo mleko sipati kesicu kvasca, pa dodati šecer i brašno. Preostalo brašno sipati u dublji sud za mešenje, pa dodati so, prašak za pecivo, ulje, preostalo mleko i nadošli kvasac. Najpre mesiti kašikom, pa dovršiti rukama, uz dodavanje brašna po potrebi. Umešeno testo vratiti u nauljenu dublju posudu, površinu testa takoe premazati uljem.

Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom oko sat vremena da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na devet približno jednakih loptica.

Od njih oblikovati zemicke, pa ih poreati na pleh obložen pek-papirom. Prekriti krpom i ostaviti da narastaju oko 20-30 minuta.

Neposredno pre pečenja ih premazati umućenim žumancetom i posuti susamom. Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet