

Zemicke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **1 (40 g)** kvasac
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** šećera

Za premazivanje:

- **1 ravna kašika** brašna
- **1 dl** vode
- **50 g** margarina
- susam za posipanje

Priprema

U mlako mleko sa kašikom šecera i brašna staviti kvasac da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šecer, ulje i nadošao kvasac, pa mesiti varjacom. Zatim dodavati vodu i ostatak brašna, pa umesiti testo i ostaviti ga na toplom da udvostruci volumen. Za to vreme pripremiti premaz kojim možete premazivati posna testa. Brano razmutiti sa vodom i uz stalno mesanje staviti na ringlu da provri, pa ostaviti da se ohladi. Uskislo testo podeliti na 16 jufkica. Od svake oblikovati zemicku i složiti u oblozen pleh, pokriti i ostaviti još 30 minuta da odmaraju. Pre pecenja zemicke premazati sa pripremljenim premazom, preliteri sa otopljenim margarinom i peci na 220 C oko 25 minuta.

Savet

Testo možete zamesiti i samo sa vodom ili sojinim mlekom i dobiti ukusno pecivo za dane posta:) PRIJATNO!