

Somuni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **150 ml** toplog mlijeka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** tople vode

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti na toplom, pokriveno, oko 30 minuta. Zatim tijesto premijesiti, pa ostaviti još 30 minuta na toplom. Na dobro pobrašnjenu podlogu pažljivo istresite tijesto, lagano oblikujte, pa isjecite na 4 dijela.

Lagano oblikovati loptice, svaku malo pritisnite rukom, pa stavite na dlan. Zatim pažljivo vucite krajeve (ali ne sa sredine), tako da oblikujete somun, koji ce u sredini biti izdignut. Pokvasite štapić za ražnjice, pa lagano utisnite u somun, formirajući šare. Na isti način pripremite sve somune.

Pecnicu zagrijte na 250 C. I pleh u kojem ce se somuni peci (najbolje veliki pleh iz pecnice) treba biti jako zagrijan. Pripremljene somune premažite sa gornje strane sa malo vode, pa stavite u dobro zagrijani pleh. Pecite oko 7 minuta. Pecene somune prekrijte čistom krpom, ostavite nekih 5 minuta, pa poslužite!

Savet

Somuni su idealni uz ?evape, pljeskavice... ali i pavlaku i sir!