NajPečenie



Žemličky

Domáce žemličky podľa fotopostupu, sú vhodné na raňajky v bežný deň, no aj k obloženým misám na slávnostné príležitosti.

Potrebujete:

60 g	Palmarín
20 g	droždie
500 g	múka hladká
1 lyžička	cukor kryštálový
	sézamové semená
	rasca celá
1 lyžička	soľ
1 ks	vajcia
200 ml	voda

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**15 - 20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Z droždia, cukru a vlažnej vody si spravíme kvások, ktorý necháme 10 - 15 minút odstáť. Do druhej misy dáme múku, Palmarin, soľ a kvások s nimi premiešame. Vymiesime cesto, ktoré necháme na teplom mieste 1 hodinu vykysnúť.



Po vykysnutí vytvarujeme žemle, dáme na vymastený plech, potrieme vajíčkom a posypeme sézamovými semienkami a rascou. Necháme ešte 30 minút podkysnúť.

Pečieme 15 – 20 minút pri 170 °C.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.