

NajPečenie



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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Žemličky

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

Postup:



Z droždia, cukru a vlažnej vody si spravíme kvások, ktorý necháme 10 - 15 minút odstáť. Do druhej misy dáme múku, Palmarín, 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.