



RECEPT ZA ŽEMLJICE

Slovenci radi rečemo, da si ne predstavljamo življenja brez kruha. Pogosto je sveže pečen kruh tako dober, da nanj sploh ni potrebno nič namazati ali mu kaj dodati, tekne nam kar samostojno. Preizkusi se v peki kruha tudi ti! Morda tudi tebi nanje ne bo potrebno nič namazati ☺

Predpriprava in priprava: odvisno od časa vzhajanja. Priprava testa približno 25 minut, vzhajanje 45 do 60 minut, peka približno 20 minut.

Sestavine:

- 500 g moke
- 1 dcl mleka
- 1,75 dcl Radenske (ali vode)
- 4 žlice oljčnega olja
- 1/2 kocke svežega kvasa ali 1 vrečka suhega kvasa
- žlička soli
- pol žličke sladkorja

Priprava:

1. Moko presejemo v posodo, naredimo jamico in v jamico nalijemo toplo mleko (pazi, da ne bo prevroče). V mleko nato nadrobimo kvas, dodamo pol žličke sladkorja in počakamo 5 minut, da se naredi t.i. kvasec.



2. Ob strani posode dodamo sol, olje in Radensko/vodo sobne temperature. Testo dobro umesimo. Mesimo ga približno 5 minut, lahko tudi dlje. S tem naredimo še dober trening za moč rok ☺ Nato damo testo v pomokano posodo in ga pustimo, da vzhaja dobre pol ure.



3. Po dobre pol ure testo na pomokani površini **narahlo(!)** umesimo in oblikujemo 8 hlebčkov za 8 žemljic. Oblikujete lahko tudi druge poljubne oblike žemljic. Naj zaživi vaša kreativnost! Hlebčke razporedimo na pekaču obloženem s papirjem za peko in jih pustimo približno 15 minut, da vzhajajo. Hitrost vzhajanja je odvisna tudi od temperature v prostoru.



4. Žemlje pečemo v že ogreti pečici na 200 stopinj kakšnih 20 minut oz. odvisno od pečice. Spremljaj peko skozi steklo, da boš videl, kako uspevajo.

5. Žemljice so pečene, ko votlo odmevajo, če potrkamo na njih.

6. Ko so pečene, jih za nekaj minut zavijemo v svež prtič, da se nekoliko ohladijo.

Pa dober tek!