



10 db-hoz –N1st

680 g liszt

68 g porcukor

68 g vaj

68 g tojás sárgája *(kb. 3 nagyobb tojásé)*.

40 g élesztő

8 g só

330 ml langyos tej

Az összetevőket gyúrjuk (MUM5) össze, majd 20 percig pihentessük. Ezután gyúrjuk át a tésztát és újabb 20 percig pihentessük. Osszuk 10 egyenlő részre a tésztát és formázzunk zsemleket. Ezeket helyezzük szilikonos sütőpapírral fedett tepsire, és kenjük meg egész tojással. Kelesszük, 35-40 **percig** majd kenjük le ismét egész tojással. 190 C fokos előmelegített sütőben 12-15 perc alatt süssük készre.

2db-hoz –N1st



136 g liszt

13,6g porcukor

13,6g vaj

3/4 tojás sárgája *(kb. 1 nagyobb tojásé)*.

8g élesztő

1,6g só

66 g langyos tej

Minden összetevőt mérjük egyből a gépbe, gyúrjuk (MUM5 / 5-7-6 Fokozat) össze, majd 20 percig pihentessük.

Ezután gyúrjuk át a tésztát és újabb 20 percig pihentessük.

Osszuk 10 egyenlő részre a tésztát és formázzunk zsemléket. Ezeket helyezzük szilikonos sütőpapírral fedett tepsire, és kenjük meg egész tojással.

Kelesszük, 35-40 percig majd kenjük le ismét egész tojással.

190 C fokos előmelegített sütőben 12-15 perc alatt süssük készre.

Hagyományos sütő (180 C -fok)

Hasábburgonya / Kb. 10dkg 170 C - 10pc Fritőz