HUGOVE ŽEMLE

(Z tohto receptu urobíte 9 veľkých chrumkavých a nadýchaných žemlí.)

Zoznam ingrediencií:
650 gr hladkej múky

350 ml teplej vody
1 sáčok suchých kvasníc
1 polievková lyžica soli (nie kopcovitá)
1 polievková lyžica kryštálového cukru (nie kopcovitá)
1 polievková lyžica bravčovej masti alebo masla (môže byť kopcom)
60 gr taveného syra (napr.bambino)
Morská soľ hrubozrnná, sézam alebo mak nemletý (všetko ako posýpka na záver)

Postup:
1. V miske zmiešajte suché ingrediencie: preosiatu múku, kvasnice, cukor, soľ
2. Pridajte teplú vodu, masť alebo maslo, tavený syr
3. Zamiešajte cesto (najlepšie v mixéri) do hladka. (Musí byť trochu tuhšie, nesmie sa liať)
4. Zakrite cesto fóliou alebo utierkou, položte na teplé miesto a nechajte kvalitne vykysnúť (minimálne 1,5 hodiny)
5. Vykysnuté cesto vyložte na pomúčený podklad a jemne z neho vytvarujte rolku.
6. Cesto rozdeľte na 9 rovnakých častí. Z každej časti na pomúčenom základe vytvarujte (ale jemne) bochník. Potom bochník trochu zrovnajte valčekom do kruhového tvaru.
7. Vytvarované cesto položte na plech, na ktorý maslom prilepte papier na pečenie.
8. Zakryte utierkou a nechajte ešte 15-20 minút podkysnúť.
9. Veľmi ostrým nožom urobte do cesta zárezy (ak chcete klasický tvar zemle, zárezy robiť nemusíte). Potrite cesto vodou a posypte celým makom alebo sézamom a morskou hrubou soľou... (Nie je povinné, ale so sézamom a soľou sú najlepšie!).
10. Rúru aspoň 10 minút pred pečením predhrejte na 200 stupňov.
11. Pečte pri teplote 200 stupňov 13 minút. Ďalšie 2-3 minúty pridajte teplotu na maximum NEPEČTE DLHŠIE ako 16 minút – žemle sa budú už len vysušovať!!!
Po vytiahnutí z rúry potrite jemne vodou. Budú lesklé a chrumkavé.

Nechajte vychladnúť a keď budete mať na jazyku, že „manam“ dajte mi vedieť. Budem rád keď sa to podarí. Žemle sú aj na druhý deň mäkké, nie sú gumové. Odporúčam skladovať len zabalené v utierke. Vyskúšal som aj zamraziť. Rozmrazené sú ako čerstvé.
Dobrú chuť!

Váš Hugo