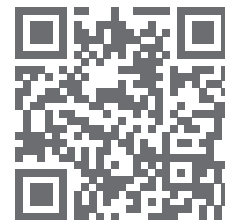


# MEGA DOBRÉ DOMÁCE ŽEMLE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



**Na mega dobré žemle budete potrebovať (4 ks) :**

**1 a ½ lyžičky sušeného droždia, 125 ml plnotučného mlieka, 30 g masla, 1 lyžicu kryštálového cukru, 1 rozšľahané vajce, 280 g hladkej múky, 1 lyžičku soli, 20 g masla na vymastenie misy a plechu**

**Na glazúru:**

**1 žltok, 1 lyžica mlieka**

**A TAKTO NA TO:**

Droždie nasypťte do 50 ml vlažného mlieka, nechajte chvíľu postáť a premiešajte tak, aby sa droždie úplne rozpustilo. Zvyšné mlieko ohrejte v hrnci a rozpustíte v ňom maslo s cukrom. Nechajte trochu vychladnúť a primiešajte vyšľahané vajce. Vo väčšej mise zmiešajte múku so soľou, v strede spravte jamku a vlejte rozpustené droždie a maslovú zmes. Všetko spolu premiešajte a vytvorte mäkké a lepkavé cesto. Preložte ho na pomúčenú dosku a zhruba 10 minút mieste. V prípade, že je cesto príliš riedke, prisypte múku. Cesto ale musí stále ostať trochu lepkavé.

Vložte ho do čistej misy vytretej maslom, prikryte potravinovou fóliou a utierkou a na hodinu až 1 a ½ hodiny uložte na teplé miesto, kým nezdvójnasobí svoj objem. Cesto zrazte, nechajte 5 – 10 minút zakryté odpočinúť a preložte ho na drevenú dosku. Nadýchaný bochník rozdeľte na 4 rovnaké časti, z každej hnetením vytvarujte guľu a ukladajte na maslom vymastený plech. Prikryte utierkou a nechajte ešte 30 minút odpočívať.

Rúru predhrejte na 220 stupňov. Každú žemľu potrite glazúrov zo žltka zmiešaného s mliekom. Tajomstvo naozaj lesklých žemlí je v ich potieraní. Natrite žemle prvou vrstvou, nechajte chvíľu vsiaknuť. Náter opakujte ešte dva krát. Pokojne žemle posypte makom, alebo sezamom a vložte do rúry. Pečte cca 15 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť na mriežke.

