

# SLASTNE ŽEMLJICE



**Naj pri nas doma zadiši.**

## SESTAVINE

- 500 g moke (bele ali pirine)
- ½ kocke kvasa
- 150 ml mleka
- 150 ml vode
- 10 g soli
- 5 g sladkorja
- 1 žlica olivnega olja

## PRIPOMOČKI

- Velika plastična posoda
- manjša plastična posoda
- sito
- metlica
- kuhalnica
- žlica/žlička
- peki papir
- čopič
- pekač

# PRIPRAVA TESTA

## 1. korak

V veliko plastično posodo s sitom presejemo moko. Moko posolimo ob robu in jo z metlico dobro premešamo. Na sredini moke pripravimo luknjico.



## 2. korak

V manjši plastični posodi pripravimo kvasni nastavek. Najprej polovico kvasa zdrobimo na drobne koščke. Te drobne koščke kvasa vsujemo v manjšo plastično posodo. Dodamo mu sladkor ter ga prelijemo z mlačnim mlekom. Z žličko počasi premešamo zmes. Posodo pokrijemo s kuhinjsko krpo in jo postavimo za 10 minut na toplo, da zmes vzhaja.



### 3. korak

Dobljen kvasni nastavek vlijemo v pripravljeno moko v veliki plastični posodi. Z mešalnikom ali z leseno kuhalnico počasi premešamo nastavek in moko ter dodajamo mlačno vodo, dokler ne dobimo gladkega testa.



### 4. korak

Dobljeno testo previdno vzamemo iz posode in ga na pomokani mizi ali kuhinjskem pultu dobro pregnetemo. Gnetemo 15 minut. Po končanem gnetenju testo oblikujemo v kepo. Položimo jo nazaj v veliko posodo ter jo pokrijemo s kuhinjsko krpo. Testo pustimo vzhajati od 30 do 60 minut. Dalj časa ko testo vzhaja, bolj bodo mehke žemljice.





## 5. korak

Po vzhajanju testo še enkrat pregnetemo in ga razdelimo na osem enakih delov. Vsak del še malo pregnetemo in oblikujemo majhne žemljice, ki ji po vrhu zarežemo z nožem. Žemljice položimo na namazan peki papir, jih pokrijem s kuhinjsko krpo in jih pustimo vzhajati še 15 minut. Pripravljene žemljice pečemo v pečici, ogreti na 200 stopinj 20 minut.



## 6. korak

Pečene žemljice zavijemo v kuhinjsko krpo, jih postavimo na rešetko ter pustimo, da se ohladijo.



*Želimo prijetno delo in dober tek.*