

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Mléčné žemle



Ingredience na mléčné žemle

500 g hladké špaldové mouky
300 g vody
100 g másla
15 g čerstvého droždí
30 g sušeného mléka
40 g cukru krupice
8 g soli

Postup na žemle:

- › V robotu smíchej všechny ingredience dohromady (Máslo by mělo být měkké.) Míchej 3 minuty na jedničku a 7 minut na dvojku (střední rychlost).
- › Nech 5 minut odpočívat. Překládej a nech těsto kynout 30 minut.
- › Rozděl na 12 kusů (80 g každý).
- › Z těsta vytvoř koule a nech je 5 minut odpočívat. Vytvaruj každý kousek do oválného tvaru.
- › Nech kynout přibližně hodinu.
- › Potři vajíčkem a nařízni třemi diagonálními řezy.
- › Peč na 220 °C po dobu 8 až 10 minut.
- › Nech vychladnout na plechu.