

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Mléčné žemle



Ingredience na mléčné žemle (9ks)

375 g hladké pšeničné mouky
200 g vody
75 g másla
10 g čerstvého droždí
22 g sušeného mléka
30 g cukru krupice (použít můžeš i domácí vanilkový cukr)
5 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).
- › Po hnětení těsto překládej, aby bylo pevné a nech těsto kynout 40 minut.
- › Polož těsto na plochu vymazanou olejem a roztáhni těsto do obdélníku. Rozděl na 9 kusů (cca 75 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.