KAKO DOMA PRIPRAVIMO ŽEMLJE?

SVETUJE Mišo Kolar,
vodja pekarske delavnice na BIC Ljubljana.

RECEPT

- 1000 g bele pšenične moke
- 15 g soli
- 15 g rjavega kristalnega sladkorja
- 30 g masla
- 30–40 g kvasa (lahko namesto kvasa uporabite droži)
- 100 g navadnega jogurta
- cca. 0,5 l mineralne vode (odvisno od kakovosti moke)



Pripravimo vse navedene surovine in pripomočke, ki jih bomo pri pripravi žemelj potrebovali. Glede na recepturo stehtamo posamezne surovine; razmerje mora biti ustrezno; količino moke pa lahko zmanjšamo, kar pomeni, da zmanjšamo sorazmerno tudi količino vseh ostalih surovin. Prav tako lahko namesto bele pšenične moke uporabimo polbelo, polnozrnato …
Če imamo na razpolago, lahko dodate tudi kakšna semena (lanena, bučna, sezamova, …) – cca. 100 g na dano količino moke. Ročno zamesimo testo (Če imate doma mešalec, ga seveda uporabite.), in sicer tako dolgo, da postane testo gladko in voljno za oblikovanje. Ko je testo zamešano, ga stehtamo, in sicer je optimalno, da posamezen kos testa tehta cca. 70 g. Zaradi enakomerne peke je smiselno, da so vsi izdelki enako veliki, zato jih stehtamo.



Ko je testo stehtano, ga okroglamo, kar pomeni, da s krožnimi gibi oblikujemo bombetke. In takoj nato podaljšamo v obliko štručke.



Te štručke odlagamo na pomokano površino in pokrijemo s prtom in pustimo cca. 30 minut vzhajati pri sobni temperaturi.

S palčko štručke na sredini stisnemo. Lahko uporabimo ročaj kuhalnice, da dobimo obliko žemlje.



Žemlje polagamo na pekač , ki smo ga prej obložili s peki papirjem, in pustimo vzhajati še cca. 10 do 15 minut. Med vzhajanjem naj bodo pokrite s prtom.



Pečica, v kateri bomo pekli žemlje, naj bo ogreta na 240 °C, in sicer 11 do 12 minut.
Ob pripravi žemelj po tem receptu je nastalo 25 lepih puhastih žemelj, ki so hitro zmanjkale.
Priprava žemelj po tem receptu je zelo preprosta, saj sta se peke lotila kar otroka, jaz sem jima testo le zamesil.



Dober tek 😊