Domácí rozmarýnové žemle

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **4**

1722 kalorií , **5 g** cukrů , **19 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-rozmarynove-zemle

Příprava

V míse smícháme obě mouky, přidáme droždí, cukr, sůl, sekaný rozmarýn, olej a vodu a vypracujeme důkladně vláčné těsto. /můžeme zadělat v domácí pekárně/. Necháme na teplém místě vykynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Vykynuté těsto dáme na vál a vypracujeme z něho menší bochánky. Dáme na plech s pečícím papírem, překrojíme stěrkou na půl a necháme ještě chvíli kynout. Kousky potřeme vajíčkem, posypeme solí, kmínem a pečeme ve vyhřáté troubě 180°C asi 20 minut.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 sáček instantního droždí
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžička soli
- 1 lžíce rozmarýnu
- 1 lžíce olivového oleje
- 250 ml vody
- 1 vejce
- 1 troška kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Svačinka