



Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Liszt
1 csomag	Száritott élesztő
1 tk.	Cukor
150 ml	Meleg víz
40 g	Vaj
100 g	Szódabikarbóna
3 l	Víz
1 tk.	♦ Kömény, őrölt

Fűszeres lúgos zsemle

🕒 100–120 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Keverjük el a lisztet az élesztővel egy tálban. Egy másik tálban keverjük el meleg vízben a cukrot és a sót, majd öntsük a lisztbe. Adjuk hozzá az őrölt köményt és a vaját, majd gyúrjuk sima tésztává.
- 2 Formázzunk a tésztából golflabdaméretű golyókat. Tegyük a golyókat egy tepsire (hagyjunk elegendő helyet közöttük), majd pihentessük kb. 15 percig.
- 3 Amíg a zsemlék pihennek, keverjük el a szódabikarbónát a vízzel, és forraljuk fel.
- 4 Merítsük egyesével a golyókat a forró vízbe kb. 20 másodpercre. Alaposan csöpögtessük le, tegyük vissza a tepsire, és pihentessük további 40 percig.
- 5 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra, és süssük a zsemléket 25 percig.
- 6 Tálaljuk melegen friss szendvicskrémekkel.

