



## Összetevők 3 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                     |
|----------|---------------------|
| 250 g    | Liszt               |
| 1 csomag | Szárazított 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 liszthez. 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.

