

Žemle na hamburgery

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Horká voda 200 ml
- Máslo 2 lžíce
- Cukr 2 lžička
- Sůl 1 lžička
- Hladká mouka 680 g
- Droždí 40 g
- Mléko 200 ml
- **Na ozdobu:**
- Sezamová semínka 1 hrst
- **Na potření:**
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dáme si rozpustit máslo. Do mísy rozdrobíme droždí a přidáme ostatní suroviny. Chvilku mícháme a jakmile se vše spojí v jednu pevnou masu, můžeme těsto vyjmout a promačkávat v dlaních. Těsto by se mělo dobře hníst. Pokud by se lepilo, můžeme jej ještě vyválet v mouce, dokud nebude hladké. Poté jej dáme do mísy a necháme pod utěrkou zhruba 1 hodinu kynout na teplém místě. Osobně si mísu s těstem vždy postavím na další mísu, do které naliji vroucí vodu.

Vyjmeme vykynuté těsto, ještě trochu promačkáme a poté rozdělíme na jednotlivé žemle. Velikost si můžete určit sami. Žemle naskládáme na plech, který předtím lehce omastíme. Můžeme použít i pečicí papír. Přikryjeme utěrkou a necháme 45 - 60 minut vykynout.

Vykynuté žemle pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme při 200 °C zhruba 15 minut. Upečené hamburgerové žemle vyjmeme a necháme vychladnout. Až změknou, můžeme je rozkrojit a plnit.