

Császárzsemle

Gyors és látványos péksütemény a reggelizőasztalra.

kb. 6 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

- 375 g búzaliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Száritott rozskovász
- 1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő
- 1 tk. só (kb. 7 g)
- 1 kk. cukor
- 225 ml meleg víz
- 2 ek. napraforgóolaj

Kenéshez:

- 1 db tojás (M-es)

1 Előkészítés:

- A tepsit (kb. 35x40 cm) kibéleljük, a sütőt előmelegítjük.
- Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)
- Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

2 Tészta:

Egy tálban összekeverjük a lisztet, a szárított rozskovászt, az expressz élesztőt, a só és a cukrot. Hozzáadjuk a meleg vizet és az olajat, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) legalább 3 percig dagasztjuk.

A tésztát 6 egyenlő részre osztjuk. Mindből kb. 30-35 cm hosszú hengereket sodrunk. Megformázzuk a császárszemléket. Az első hengert a kezünkbe vesszük, a két végét összefogva lazán összecsomózzuk. A tészta felülre került végét alulról, alulra került végét pedig felülről áthajtjuk a csomón. A végeket összecsípjük közepén. Hasonlóan megformázzuk a többi császárszemlét is.

A szemléket egymástól kellő távolságra sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezük, tiszta konyharuhával letakarjuk, és meleg helyen 15 percet pihentetjük.

Ezután a tetejüket lekenjük egy kevés vízzel hígított, felvert tojással. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a szemléket aranybarnára sütjük.

Sütés: a sütő középső részen

Sütési idő: kb. 20-25 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kész szemléket a sütőlemezrel együtt rácsra téve hűlni hagyjuk.

3 A kész szemléket a sütőlemezrel együtt rácsra téve hűlni hagyjuk.