

Hamburgerzsemle



Hozzávalók:

- 2 dl langyos tej
- 2 ek. cukor
- 1 tk. só
- 40 g olaj
- 1 tojás
- 100 g joghurt
- 60 dkg liszt
- 2 dkg élesztő
- + 1 tojás a kenéshez

Mindent bepakolok a gépbe, majd hagyom, hogy a gép dolgozzon helyettem. Miután megkelt, lisztezett felületre borítom és 9 egyforma, kb. 120 g-os darabba vágom a tésztát. Egyenként megformázom a zsemléket, majd sütőpapírral bélelt tepsire ültetem őket. Hagyom ismét duplájára kelni, lekenem felvert tojással, megszórom szezámmaggal és 180 fokos sütőben sütöm kb. 18 pecig.