



30-minutne bombetke

*„Če kruhek pade ti na tla,
poberi in poljubi ga!”*

Sestavine:

- 2,5dl tople vode
- 1dl olja
- 1 žlička sladkorja
- 1 vrečka suhega kvasa
ali 1/2 kocke svežega kvasa
- košček zmehčanega masla
- 1 jajce
- 1/2 žličke soli
- 500g moke
- dodatki po želji
(sezam, mešanica semen, mak...)



Postopek:

- V skledo vlijemo vodo in olje, dodamo sladkor in kvas. Če uporabite sveži kvas, počakajte, da se kvasovke aktivirajo.
- Dodamo zmehčano maslo, jajce ter sol in premešamo.
- Počasi dodajamo moko ter zamesimo testo. Če je moka premalo in je testo premehko, počasi dodajamo moko po ščepcih.
- Ko se sestavine povežejo, testo prenesemo na leseno desko in mesimo približno 5 minut, da testo postane gladko in prožno.

- Testo razdelimo na 8 delov in jih s krožnimi gibi oblikujemo v kroglice, ki jih tesno eno poleg druge postavimo v pekač, obložen s peki papirjem. Za količino testa v tem receptu priporočamo pekač dimenzij cca 20x30cm.



- Bombetke pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo, da vzhajajo vsaj 30 minut.
- Pred peko bombetke premažemo z mlekom in jih po želji posujemo z različnimi dodatki (sezam, mak,...)



- Pečemo jih na 220 stopinj približno 15-20 minut.
- Če skorjica postane preveč zapečena, v sredini pa sumimo, da bombetke še niso dovolj pečene, pekač pokrijemo s peki papirjem ter pečemo še dodatnih nekaj minu.
- Bombetke pokrijemo s kuhinjsko krpo in ohladimo na rešetki ali leseni deski.

DOBER TEK!

