

## **Durumzsömle**

### **Hozzávalók (kb. 50 dkg):**

32 dkg búza durumliszt  
2 evőkanál olaj,  
2,2 dl langyos víz,  
1 púpos teáskanál cukor,  
1 púpos teáskanál só,  
1 - 1,5 dkg élesztő  
(pl. 5 dkg-os csomag 1/4-a),  
(kb. 1 csomag instant élesztő).

### **Elkészítés:**

#### *Előző este*

Az élesztőt (bármelyik) feloldjuk a vízben.  
A lisztet, a cukrot és a sót összekeverjük. Hozzá adjuk az olajat és az élesztős vizet.  
Alaposan kidagasztjuk (robot-géppel kb. 10 perc, kézzel kb. 20-25 perc!).  
Egy vékonyan (!) olajozott edénybe áttesszük és lefedve órákig (éjszaka) kelesztjük

#### *Másnap reggel*

Előkészítünk egy tepsit, rá sütőpapírt helyezünk, melyet vékonyan megszórunk liszttel.  
A tésztát hatfelé osztjuk és a gombócokat gyúrjuk át alaposan.  
A tepsire rakás után vékonyan belisztezzük, letakarjuk egy konyharuhával és kb. egy óra hosszat utókelesztjük.

A sütőt előmelegítjük 220 °C-ra.  
A zsömléket locsoljuk (kenjük) kevés vízzel, majd megszórjuk vékonyan liszttel.  
A zsömléket kereszt alakban vágjuk be.  
A zsömléket a sütőben 220 °C-fokon 20 percig, majd 200 °C-on még kb. 10 percig sütjük,  
A sütőből kivéve egy rácson hagyjuk kihűlni.

***Sokszorosan kipróbált, bevált recept.***

