

# hamburger zsemle

*Hozzávalók a zsemléhez:*

- 300g Mester Házi kenyérliszt
- 2 nagy kanál joghurt
- 150-200ml tej
- 1tojás
- 50ml olaj
- 10g élesztő
- 1 teáskanál cukor
- só

*Díszítéshez:*

- szezámmag

*Elkészítése:*

Minden összetevőt a tej kivételével egy keverő tálba tesszük, a tejet óvatosan adagoljuk és a robotgép habverő részével olyan simára keverjük, mint egy krémet. Amennyiben van hamburger zsemle sütéshez formánk akkor azt használjuk, ha nincs akkor egy tepsibe tegyünk sütőpapírt és olajos kézzel formázzuk meg a zsemléket kissé lapítsuk le és úgy tegyük a sütő lemezre. Díszíthetjük szezámmaggal. Megkelesztjük 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük.