

kovászos zsemle

Mester házi kenyér liszt	200g
Víz	200ml
só	1mokkás kanál
Olaj	1 evőkanál
Élesztő	5g
friss rizs kovász	20g

Elkészítése:

A hozzávalókat a robotgép habverő részével addig keverjük, míg olyan nem lesz az állaga, mint egy krém, a tésztát legalább 10óra hűtőszekrénybe tesszük majd vizes kézzel !!!! kis gömböket formálunk és a sütőlapra helyezük. Megkelesztjük meleg helyen, majd 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.