

Želvica žemljice



Priprava je hitra in enostavna, testo je pa super kompaktno, se ne lepí na roke. 🛒👤

Potrebuješ:

- 500g moke (pol ostre, pol gladke)
- 1/4 kvasa
- 1dcl mlačnega mleka
- žlička morske soli
- žlička sladkorja
- 1,5 dcl vode
- 20ml olja
- po želji še semena...

Da lahko izdelujemo želvice je za zeleni del testa potrebno 1/2 pripravljenega testa dodati še 2 žlici pasirane špinače in dodatno še cca.2 žlici moke. Testo vzhajamo približno pol ure, pred izdelavo 🛒, testo ponovno pregnetemo. Želvice dodatno vzhajamo še 15 minut. Spečemo jih v vnaprej ogreti pečici na 200 stopinj cca.15 minut. Za lepo obarvano in hrustljivo skorjico jih po 10minutah peke premažemo z oljem in pečemo naprej.

