

Házi császárszemle, 12 db

300 ml tej, 250 simaliszt, 125 g rétesliszt, 125 g kenyérliszt, 25 g vaj, 15 g só, 10 g friss élesztő, 5 g cukor, szórásra: lenmag, mák, kömény, nagyszemű só

Az alapanyagokból készítsen kelt tésztát, ossza fel 12 kerek cipóra, helyezze a pléhre a sütéshez, majd hagyja 10 percig kelni. Nyomjon mély mintát a formával a cipókba (kb 2 mm az alátét felszínétől), fordítsa a mintával lefelé, és hagyja további 15 percig kelni. Fordítsa vissza, kenje meg tojással, szórja meg és süsse előmelegített sütőben 220 °C-on 10 percig.