

## Φτιάχνουμε προσκί

### Για τη Ζύμη



---

## Υλικά

1κιλό αλεύρι

1 φακελάκι μαγιά ή 50 γρ φρέσκια

1/2 κουταλάκι γλυκού ζάχαρη

1 κουταλάκι γλυκού αλάτι ( και λίγο παραπάνω)

3-4 κουταλιές της σούπας λάδι

χλιαρό νερό για να γίνει η ζύμη μαλακή και να μην κολλάει στα χέρια

(2 ποτήρια περίπου)

### Εκτέλεση

Ζυμώνουμε καλά τα υλικά και αφήνουμε την ζύμη να φουσκώσει για 15-20 λεπτά σε ένα μπόλ σκεπασμένο σε θερμοκρασία δωματίου.

Μετά ξαναζυμώνουμε καλά και η ζύμη είναι έτοιμη για το τηγάνι ή τον φούρνο

### Γέμιση

ότι θέλουμε πχ. λουκάνικα Φρανκφούρτης, κεμπάπ, πουρές, τυρί κ.α.

Καλή όρεξη!!!!