

Lívancové těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 350 g
- Droždí 20 g
- cukr 20 g
- máslo 20 g
- mléko 0.6 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z droždí a trochy vlažného mléka (cca 50 ml), lžičky cukru a lžíce mouky zaděláme kvásek
2. Do větší mísy nalijeme vlažné mléko a postupně přidáváme rozpuštěné máslo, vejce, sůl a mouku
3. Na konec přidáme vykynutý kvásek a zaděláme řídké těsto
4. Necháme kynout v teplém prostředí cca 1 hodinu
5. Po vykynutí nalíváme těsto na rozpálený tuk na pánvičce a po obou stranách restujeme dozlatova.