

Kaiserky z domácí pekárny

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 13

- mléko 300 g
- hladká mouka 250 g
- celozrná mouka 125 g
- polohrubá mouka 125 g
- hera 30 g
- vejce 2 ks
- sůl 2.5 lžička
- med 1 lžička
- kvasnice 1.2 kostka
- sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 13

Postup:

1. Všechny ingredience dáme do pekárny a necháme je vymísit a nakynout
2. Vykynuté těsto vytvaruji na bochánky, ty necháme 10-15 minut kynout
3. Raznicí vytvarujeme kaserky, které klademe na pečicí papír a necháme dalších 15 minut kynout
4. Připravené kaserky nakonec potřeme rozšlehaným vejcem a posypu sezamovými semínky
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 15-20 min dozlatova.

Doporučení:

Pokud nemáte vzorkovač na kaiserky, použijte cukrářskou kartu.

Poznámka:

vejce - jedno do těsta a jedno na potřetí