

Preclíky k pivu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- pivo světlé 300 ml
- cukr krupice 20 g
- droždí 30 g
- mouka polohrubá 500 g
- žloutek 2 ks
- tuk 125 g
- sůl 1 špetka
- mák mletý na posypání 1 ks
- sůl hrubá 1 ks
- semínka sezamová 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z 50 ml piva, lžice mouky a droždí připravíme kvásek. Do mísy nasypeme mouku, sůl, žloutky, zbytek piva, vlahý tuk a vzešlý kvásek. Vypracujeme těsto a necháme v teple vykynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na kousky, rozválíme na válečky a tvoříme preclíky nebo různé tvary. Ty pak přeneseme na plech vyložený pečicím papírem či fólií, potřeme pivem a posypeme solí, mákem či semínky. Pečeme při teplotě 200 °C asi 15 minut dozlatova.