

Placka ze šťovíku a ricotty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 250 g
- Ricotta 250 g
- Droždí 30 g
- Šťovík 130 g
- Cukr 40 g
- Mléko 10 lžíce
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve jsem si udělala kvásek. Mléko jsem si zahřála jen tak, aby bylo vlažné a přidala jsem droždí. Počkala jsem asi 15 min. dokud vykvasilo. Mezitím jsem si umyla a očistila šťovík, tzn. že jsem hrubou stonek odtrhla / odřízla a nakrájela na malé kousky. Do větší misky jsem si připravila mouku,

ricottu, šťovík, cukr a nakonec jsem přidala i kvásek. Celé jsem to smíchala pomocí ručního mixéru. Misku jsem přikryla víkem a nechala na teplém místě ať těsto pěkně naroste. Trvalo to 4 hodiny, ale já jsem se nespěchala, času bylo tehdy dost.

Když bylo těsto hotové (zvětšilo svůj objem na dvojnásobek), tak jsem si ho rozdělila na 6 částí a vytvarovala jsem si stejné placky, které jsem si naskládala na vymazaný plech a počkala jsem dalších 30 min., Ať ještě trošku narostou. Teprve potom jsem je potřela vajíčkem a vložila jsem je do předehřáté trouby na 180 ° C, na 25 min.