Grissini al papavero

Kategorie: Ostatní

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 16

- Droždí 10 g
- Hladká mouka 200 g
- Krupice 50 g
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 75 ml
- Krupicový cukr 1.2 lžička
- Mák 3 lžíce
- Hrubá mořská sůl 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Rozdrobené droždí smíchejte s moukou, krupicí,špetkou soli, 50 ml oleje, 100 ml vlažné vody a cukrem. Uhněťe hladké tužší těsto, přikryjte a nechte na teplém místě asi 30 minut vykynout. Těsto ručně propracujte a vyválejte na silnější váleček. Ten rozdělte na 20 kousků. Na pomoučené podložce z nich vytvarujte asi 20 cm dlouhé tyčinky. Ty klaďte s mírnými rozestupy na plech vyložený pečícím papírem. Nechte ještě 20 minut kynout. Mezitím troubu zapněte na 180°C. Plech vložte na 10 minut do trouby. Vyjměte a teplotu zvyšte na 220°C. Tyčinky potřete zbývajícím olejem, posypte mákem a solí a ještě asi 10 minut dopečte do zlatohněda.