

drobné slané pečivo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: markéta



Suroviny

- polohrubá mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- droždí 30 g
- cukr krystal 4 lžička
- mléko 250 ml
- máslo 50 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy nasypeme mouku a sůl, stranou uděláme důlek a uděláme kvásek z droždí, cukru, a zalijeme 100ml mléka. Necháme 10min vzejít kvásek, do mísy přidáme 150ml mléka, rozšlehané vejce a máslo. Vypracujeme těsto, zakryjeme utěrkou a necháme kynout.

Poté z těsta uděláme malé houstičky.

Rozložíme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme, mákem, solí, kmínem, sezamem.

Vložíme do předehřáté trouby a zvolna upečeme do zlatova.