

Lodní suchary

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1 ks
- hrubá mouka 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme celkem libovolné množství hrubé mouky a přidáme sůl. Pak směs nasucho promícháme a začneme po troškách přidávat vodu. Za stálého míchání vytvoříme dost tuhé těsto, které necháme odpočinout.

Pak z těsta upláčáme kouli, kterou dáme na pomoučněný válek, a rozválíme jej do asi centimetr tlusté placky. Těsto nenakyne. Z placky vykrájíme tvary budoucích lodních sucharů a položíme je na plech s nelepivým pečicím papírem. Jinak se dávají na plech potřený tukem.

Suchary na povrchu propíchneme vidličkou a dáme péci. Pečeme asi půl hodiny a hlídáme barvu těsta. Když lodní suchary zrudnou, budou hotové.

Přestože jsou lodní suchary dost tuhé, jsou překvapivě dobré chuti. Mají vydržet několik měsíců, ale nejspíše je sníme mnohem dříve.