

Výborné domácí pečivo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kvasnice 1 balíček
- vlažná voda 260 ml
- slunečnicový olej 3 lžíce
- sůl 1 lžička
- cukr krupice 1 lžička
- hladká mouka 500 g
- **na potření**
- vejce 1 ks
- **podle potřeby**
- mouka 1 ks
- hrubozrnná sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do pekárny dáme vlažnou vodu, olej, mouku, do jednoho rohu sůl a do druhého rohu cukr. Doprostřed uděláme do mouky důlek, přidáme kvasnice a zahrneme. Zapneme program "Příprava těsta".

Po nakynutí přendáme těsto na vál a tvarujeme rohlíky nebo bulky. Vál podsypeme moukou. Vytvarované pečivo necháme ještě tak asi 10 - 15 minut kynout.

Pečivo potřeme rozšlehaným vejcem a posolíme hrubozrnnou solí, případně necháme jen tak. Troubu si přehřejeme na 200 °C a pečivo pečeme cca 13 minut. Raději hlídáme, protože každá trouba peče jinak.

Výborné pečivo podáváme samotné a jako přílohu.