

Švýcarské briošky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 700 g
- Mléko 300 ml
- Máslo 100 g
- Žloutky 6 ks
- Droždí 1 ks
- Cukr do kvásku 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Žloutek na potření 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme středně husté těsto a necháme hodinu kynout. Rozdělíme na 8 dílů. Z každého uděláme váleček dlouhý 45 cm a ten nakrájíme na 9 cm dlouhé šišky. Dáme na plech s pečícím papírem a necháme chvíli vykynout. Pomažeme osoleným žloutkem, který necháme trochu vpít a zaschnout. Nakonec uděláme žiletkou nebo ostrým nožem nahoře zářez - 1 cm hluboko a ne příliš dlouhý. Upečené a zchladlé rozřízneme a plníme. Spodní díl: vlašský salát, okurka, sýr, malý plátek dobře vyuzené šunky a proužek čerstvé nebo sterilované kapie. Vrchní díl pomažeme sardelovým máslem a přiklopíme. Narovnáme do dózy a uložíme v chladu. Můžeme dělat den předem vydrží vláčné.