Minibriošky

Kategorie: Ostatní

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 250 g
- Olej 2 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Mléko 125 ml
- Cukr 1 lžička
- Droždí 1 ks
- Sůl 1 ks
- Vejce na potření 1 ks
- Sezamové semínko na posyp 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Neprve si uděláme kvásek z části vlažného mléka, cukru a droždí. Do mísy vsypeme mouku, přidáme sůl, olej, žloutky, zkynutý kvásek a zbytek vlažného mléka. Vypracujeme hladké těsto a necháme vykynout. Polovinu vykynutého těsta přendáme na moukou posypaný vál, uděláme váleček a ten rozdělíme na 15 dílků. Z nich uděláme kuličky a necháme cca 5 minut nakynout, Rozválíme na válečky 5 - 6 cm dlouhé, přendáme na plech s pečícím papírem, potřeme vejcem, posypeme sezamem a necháme opět chvilku nakynout. Před vložením do trouby briošky mírně nařízneme ostrým nožem. Pečeme v troubě vyhřáté cca na 190°C. Stejně uděláme i druhou polovinu těsta. Vychladlé briošky plníme pikantními pomazánkami, šunkou, salámem, paštikou, atd. Spolu s uzeninou přidáme i plátek

tence pokrájené zeleniny.