

Sezamové houstičky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 300 g
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 1 ks
- Rozpuštěné sádlo 3 lžíce
- Mléko 300 ml
- Droždí 30 g
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Žloutek na potření 1 ks
- Sezam na posypání 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V pekárně nebo ručně zaděláme těsto. Vykynuté rozdělíme na 16 dílů a z každého zavineme kuličku. Přendáme na plech s pečícím papírem nebo fólií a necháme znovu cca 20 minut dobře nakynout. Zkynuté bochánky zmáčkeme kolečkem na dělení jablek (nedomáčkujeme). Potřeme vajíčkem rozšlehaným s troškou vody a hustě posypeme sezamem. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C do zezlátnutí.