

Barevné krucánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vlažná voda 100 ml
- Vlažné mléko 125 ml
- Rozehřáté máslo 40 g
- Sůl 1 lžička
- Polohrubá mouka 380 g
- Droždí 1 ks
- Mák a sezam na obalení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ingredience vložíme do pekárny podle seznamu a zapneme program Těsto. Po vykynutí těsto dáme na pomoučněný vál a krátce propracujeme. Rozdělíme na 24 stejných dílků a z každého vyválíme váleček cca 15 cm dlouhý. Dva válečky potřeme vodou, jeden z nich obalíme v máku a druhý v sezamu. Stočíme dohromady a klademe na plech s pečícím papírem. Necháme 15 minut nakynout. Pečeme v troubě vyhřáté na 210°C 15 - 20 minut.