Hřebeny z plundového těsta

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **TĚSTO**
- Hladká mouka 500 g
- Hera 200 g
- Droždí 20 g
- Mléko 75 ml
- Sůl 2 špetka
- Krupicový cukr 50 g
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Vejce 3 ks
- **MAKOVÁ NÁPLŇ**
- Mák 125 g
- Rum 50 ml
- Mléko 100 ml
- Krupicový cukr 80 g
- Perníkové koření 0.5 lžička
- Bílá strouhanka 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

1. Polovinu hladké mouky zpracujeme s tukem na vále a dáme do chladničky ztuhnout. Z droždí, části vlažného mléka a lžičky cukru připravíme kvásek. Do mísy prosejeme zbylou mouku, přidáme

cukr, špetku soli, citronovou kůru, dvě vejce, mléko a kvásek. Vše zpracujeme.

2. Těsto rozválíme na čtverec, střed necháme silnější. Do středu položíme tukové těsto, okraje kynutého přeložíme a zabalíme. Vše rozválíme na plát asi 30x40 cm. Okraje přeložíme do středu a pak vše napůl. 40 minut chladíme. Pak rozválíme a celý postup dvakrát zopakujeme. Nakonec necháme 15 minut na teple.

3. Těsto rozdělíme na dvě části. Každou rozválíme na plát 24x45 cm a pak rozkrojíme na dva pruhy. Mák svaříme s mlékem a cukrem. Ochutíme rumem, perníkovým kořením a zahustíme strouhankou. Do středu každého pruhu dáme makovou náplň. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem.

4. Jednu stranu těsta přehneme přes náplň a dobře přitiskneme k druhému okraji. Každý naplněný pruh rozkrájíme na pět kousků. Všechny kousky nakrojíme do tvaru hřebenu. Hřebeny rozložíme na plech a povrch potřeme vejcem. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 12 minut.