

Špaldové pletýnky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Špaldová mouka 400 g
- Vlažná voda 2 dl
- Droždí 25 g
- Jedlá soda 15 g
- Cukr krupice 1 lžička
- Hladká mouka na podsypání 1 ks
- Sezamová semínka 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme mouku s cukrem, přilijeme droždí rozmíchané ve vodě, osolíme a vypracujeme vláčné těsto, zakryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Pak ho prohněteme, rozdělíme na stejně velké kousky, ze kterých na pomoučněném vále děláme válečky, které splétáme do copánků a ty zakroutíme do kolečka. V hrnci svaříme vodu se sodou. Snížíme teplotu, do roztoku vkládáme copy na cca 1 minutu. Pak je vyjmeme, necháme okapat a rozložíme na plech s pečicím papírem. Posypeme je semínky, kořením nebo solí dle chuti a v předehřáté troubě na 220°C pečeme cca 20 - 25 minut (dle velikosti copánků).