Louhové pečivo

Kategorie: Chuťovky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **nálev**
- jedlá soda 6 lžíce
- voda 2 l
- sůl 2 lžíce
- **těsto**
- hladká mouka 800 g
- olej 150 ml
- vlažná voda 200 ml
- sůl 1 lžíce
- droždí 0.5 kostka
- vlažné mléko 200 ml
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy nalijeme vlažné mléko a vodu, potom tam rozdrobíme droždí a zamícháme. Přidáme sůl, cukr, půlku hladké mouky, půlku oleje a pořádně promícháme. Nakonec přimícháme zbylou hladkou mouku a olej. Těsto by nemělo lepit, proto případně přidáme trochu mouky. Těsto necháme 20 minut odpočívat.

Z připraveného těsta vytvoříme rohlíky, bulky, preclíky apod. Vytvořené pečivo položíme na pečicí papír a připravíme si lák. Do hrnce nalijeme vodu, přimícháme sůl s jedlou sodou a lák dáme vařit. Pečivo vložíme do vařicí vody a počkáme, až bude pečivo plavat na povrchu, potom vrátíme pečivo zpět na plech. Jinak noření těsta je rychlé, nemusíme mít z toho obavy.

Pečivo prostříháme, nebo nožem nařízneme, posypeme solí, nebo různými semínky. Sypat hrubozrnnou solí moc nedoporučuji, protože pečivo je lákem celkem slané.

Louhové pečivo pečeme asi 20 minut v troubě předehřáté na 180 °C.

Louhové pečivo podáváme podle chuti jako přílohu k různým pokrmům.