NajPečenie

Kysnuté praclíky

Toto pečivko je vhodné k šalátom, ale aj k rôznym mäsovým pochúťkam. Zjednodušte si prípravu fotopostupom.

Potrebujete:

150 g	múka hladká (pšeničná celozrná)
100 g	múka hladká T-650
1 ks	vajcia
50 g	Palmarín roztopený
1 lyžička	soľ
150 ml	mlieko vlažné
2 lyžička	droždie (sušené)
1 ks	žĺtok na potretie
	sézamové semená

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Pripravíme si suroviny.

Do misky preosejeme obe múky, pridáme mlieko, roztopený Palmarin, soľ, vajce a zapravíme cesto.

Necháme vykysnuť na teplom mieste.

Vykysnuté vyváľame na pomúčenej doske.

Rozdelíme na 16 častí, každú časť rozšúľame na 25 cm šúľanec.

Na vymastený plech vytvarujeme praclík. Každý praclík potrieme rozšľahaným žltkom a posypeme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

sezamovým semiačkom.

Dobrú chuť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.