

NajPečenie



Pletené pečivo z kysnutého cesta

Môže sa podávať potreté džemom, medom a maslom, s bielou kávou alebo kakaom.

Potrebujete:

25 g	droždie
100 g	cukor kryštálový
3,5 dl	mlieko
700 g	múka polohrubá
2 ks	vajce
1/2 ks	citrónová kôra strúhaná
1/2 lyžička	soľ
125 g	Palmarín
	sézamové semená
	mak

Postup:

Droždie a cukor necháme nakysnúť v 1 dl mlieka. Do predhriatej múky zamiešame soľ, citrónovú kôru, kvások a v zvyšku mlieka rozšľahané vajce, rozpustený Palmarin. Vymiesime hladké cesto, necháme ho vykysnúť. Na doske vyformujeme rôzne tvary pleteného pečiva, ktoré poukladáme na pomastený plech. Pletienky potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sézamom alebo makom. Koláče necháme trochu podkysnúť a následne ich upečieme v predhriatej rúre.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**
