

NajPečenie



Slané variácie

Slané pečivo rôzneho druhu s príchut'ou tvarohu, cesnaku, sezamu a ľanových semiačok.

Potrebuje:

670 g	Palmarín
700 g	múka hladká
1 ks	lístkové cesto
250 g	tvaroh - pasírovaný
13 g	kypriaci prášok do pečiva
	rasca celá
	mandle blanširované
2	cesnak
strúčiky	
70 g	mlieko
2 ks	vajcia
10 g	soľ

Postup:

Slané cesto: zmiešame spolu 450 g hladkej múky, 420 g Palmarinu, 70 g mlieka, 1 žĺtok, 10 g soli, 13 g kypriaceho prášku do pečiva a vymiesime hladké cesto, ktoré rozvalkáme na hrúbku 4 mm. Vykrajujeme kolieska alebo iné tvary a potrieme rozšľahaným žĺtkom, dozdobíme mandľami. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 - 15 minút. Cesto nenechávame odležať, ihneď spracujeme.

Tvarohové cesto: zmiešame spolu 250 g múky, 250 g Palmarinu, 250 g tvarohu, soľ podľa chuti a 2 strúčiky nadrobno nakrájaného cesnaku. Všetko spolu zmiesime, rozvalkáme cesto a vykrajujeme rôzne tvary, ktoré ukladáme na plech pokrytý papierom alebo vymastený a pred pečením potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 180°C približne 10 - 15 minút.

Lístkové cesto: lístkové cesto rozvalkáme, potrieme rozšľahaným vajíčkom a nakrájame na tyčinky. Posypeme rascou alebo sezamom, ľanom. Pečieme pri teplote 200°C a upečieme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

do zlatohnedej farby.