

NajPečenie



Tradičné oškvarkové pagáče

Klasika, ktorá Vás nikdy nesklame s fotoreceptom.

Potrebuje:

| | |
|------------------|----------------|
| 600 g | múka hladká |
| 3 ks | žltok |
| 1 ks | smotana kyslá |
| 30 g | droždie |
| 1 lyžička | cukor práškový |
| 1,5 dl | mlieko |
| | oškvarky mleté |

Postup:



Z droždia a mlieka urobíme kvások, zatiaľ múku zmiešame so soľou, korením, cukrom a prilejeme kvások, dve žltka, kyslú smotanu, a vypracujeme cesto.



Necháme vykysnúť.



Cesto rozvalkáme, potrieme pomletými oškvarkami (množstvo oškvariiek podľa chuti).



Preložíme a necháme oddychovať 30minut.



Znovu rozvalkáme a potrieme vrstvou škvariiek. Preložíme znovu na polovicu a necháme odpočívať 30minút prikryté utierkou (čím viackrát

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 90 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 20 min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 180 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ťažšie |
| <i>Počet porcií:</i> | - |

NajPečenie

zopakujete, tým viac odlupovacích vrstiev budete mať, pagáčiky budú viac opitejšie).



Nakoniec trochu vyvalkáme a vykrajujeme pagáče. Na vrchu nožom vytvoríme mriežku. Vrch potrieme žĺtkom.



Pečieme pri 180 °C cca 20minút.