

0944.bramborákové kytičky od cinie

Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml vody
100 ml hustého kvásku (recept č,98 nebo č,627)
100 ml oleje
1 vejce
450 g hladké mouky
100 g chlebové žitné mouky tmavé
50 g celozrnné pšeničné speciál
50 g plnohodnotné mouky
3 lžíce bramboráku v prášku
1 lžíce kmínu
1 lžička sušeného česneku
1 lžička cukru
2 lžičky soli
2 lžičky sušeného nebo 0,5 čerstvého droždí

Postup

Každý máme kvásek jiný, a proto si musíme hustotu těsta sami během hnětení ohlídat!

Po skončení programu těsto přendat na vál, rozdělit na 12 dílů a udělat kytičky (motání podle ben3).

Naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 40 minut. Pak pomašlujeme rozkvedlaným vejcem s troškou mléka, posypeme semínky a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 180°C / cca 20 minut. Hotové kytičky ihned přendáme z plechu na mřížku.

