

Škvarkové placky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 24864

Suroviny

1 sáček instantního droždí

Ingredience::

2 PL smetany

2 žloutky

0,5 ČL soli

150 ml mléka

200 g ml. škvarků

350 g hl. mouky

bílek na potřetí, mouka na podsypání

Postup

Příprava:

Suroviny dáme do nádoby v peci na chleba, tekuté přísady dospod, na to mouku a úplně navrch droždí.

Zapneme program na vytvoření těsta a necháme celý program proběhnout, včetně kynutí.

Vykynuté těsto dáme na vál, který jsme posypali moukou, vyválíme na tenkou placku, složíme na čtvrtinu a necháme 30 minut odležet. Znovu tence vyválíme, složíme a opět necháme 30 minut odležet. Postup ještě jednou zopakujeme / vyvalujeme celkem 3x /. Nakonec těsto vyválíme na výšku 1 cm a sklenkou vykrajujeme kolečka. Narovnáme na plech a necháme vykynout, povrch ozdobíme zářezy ostrým nožem, potřeme rozšlehaným bílkem a při 180°C pečeme asi 25 minut.