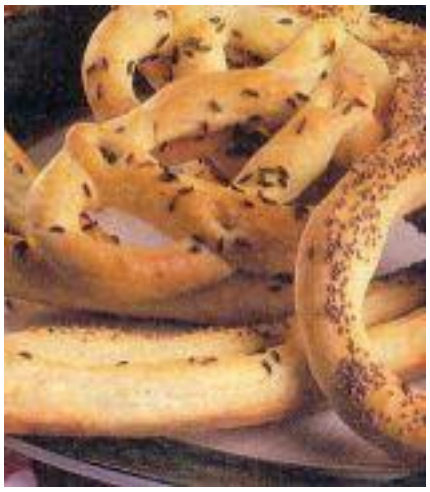
Pivní preclíky



Kategorie: Slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g polohrubé mouky
125 g ztuženého tuku
30 g droždí
2 žloutky
mletý pepř
sůl
cukr
3,5 dl vlažného piva (7¦-8°) napůl světlé a tmavé
mouka na vál
hrubá sůl
kmín
mák
sezamové semínko

Postup

Do hluboké mísy dáme přesátou mouku a uděláme důlek. Přidáme rozdrobené droždí, špetku cukru a zalijeme částí vlažného piva. Dáme na teplé místo nakynout. Poté přidáme rozpuštěný tuk, sůl, pepř, jeden žloutek, řezané pivo (světlé a tmavé). Důkladně vymícháme. Dáme na teplé místo vykynout. Poté těsto rozdělíme na malé dílky. Na vále s moukou je vytvarujeme na tenké, dlouhé proužky (spojíme je na preclíky nebo různě tvarujeme) a klademe na plech. Lehce potřeme žloutkem, posypeme solí a dalšími uvedenými ingrediencemi. Preclíky ve středně vyhřáté troubě zvolna upečeme.