Škvarkové placky

Kategorie: Slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g hladké mouky
300 g polohrubé mouky
2 KL soli
1 bal sušené Droždí Dr.Oetker
200 g nakrájených škvarků
100 g rozpuštěného a zchladlého sádla
200 ml vlažného mléka
2 vejce
Na potření a posypání:
1 rozšlehané vejce
trochu kmínu
soli podle chuti

Postup

1. Do mísy dáme všechny sypké suroviny, přidáme škvarky a nasucho promícháme. Přidáme rozpuštěné sádlo, vlažné mléko a vejce. Vypracujeme tuhé těsto, poprášíme moukou, zakryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě asi 15 minut nakynout. 2. Těsto vyklopíme na pomoučený vál, ručně důkladně prohněteme, vrátíme opět do mísy, nepatrně poprášíme moukou, opět zakryjeme a na teplém místě necháme podle potřeby dalších asi 60-70 minut kynout. 3. Těsto vyklopíme na pomoučený vál, rozdělíme na asi 25 kousků a z každého kousku uhněteme bochánek. Bochánky pokládáme na pomaštěný plech dál od sebe (asi 9-12 ks na plech). Prsty těsto „rozklepeme“ na placku o průměru asi 12 cm. 4. Placky potřeme rozšlehaným vejcem, nožem nahoře naznačíme mřížku, popř. posypeme kmínem a nepatrně posolíme. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 190 °C po dobu asi 20-25 minut „do růžova“. TIP: Škvarkové placky jsou ideální k tradiční bramborové polévce, ale chutnají výborně i samotné. Placky jsou nejlepší ještě vlažné, ale dají se i dobře zamrazovat.

Poznámka

25 ks placek