

1035.cibulenky od novaj

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

250 ml mléka

2 lžíce olivového oleje

50 g tvarohu

650 g polohrubé mouky

1,5 lžičky soli

2 lžičky cukru

30 g čerstvého nebo 3 lžičky sušeného droždí

po částečném promíchání přidáme 3 lžíce restované cibule

Postup

Vykynuté těsto propracujeme a rozdělíme na cca 16 dílů, vyválíme delší pramen a na něm uděláme uzlík. Vezmeme vrchní konec válečku, zasuneme ho dospod uzlíku doprostřed. Vezmeme spodní konec válečku, vsuneme ho nahoru doprostřed a uprostřed přimáčkeme. Klidně uděláme důlek, on se během kynutí vyplní a nebude vidět, ale máme jistotu, že se nám nerozmotá. Přendáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme cca 40 minut kynout pod utěrkou. Nakonec pomašlujeme mlékem, posypeme kmínem a hrubou solí a upečeme v předehřáté troubě při 180°C / 15 - 20 minut. Hotové cibulenky ihned přendáme z plechu na mřížku.

Nastavení pekárny: Program Těsto