

Těsto na závin, řezy, pizzu...

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 žloutek

150 g měkkého tuku (máslo

0,5 kostičky droždí

hera...)

350 g hladké mouky

1 lžička cca 3 lžíce teplého mléka na kvásek + cukru

Ingredience::

1 lžička soli

Postup

Postup přípravy: Do mísy nasypu hladkou mouku, promíchám se solí - do důlku rozdrobím droždí, posypu lžičkou cukru a zaliji teplým mlékem, pak přidám tuk a žloutek, zamíchám nejdříve vidličkou, pak rukou.

Vznikne moc příjemné těsto, jako linecké. Ihned se válí, nenechává se kynout!

Těsto na řezy rozdělím na 2 kusy; na nízký plech bez vymazání rozválím 1 ks těsta a mohu poklást strouhaná jablka (skořice, cukr, rozinky, ořechy), rozdělaný tvaroh, marmeládu... Toto se pokrývá druhou plackou, která se vyválí na vále, natočím ji na váleček a přenesu na plech, propíchám vidličkou a pečou do růžova. Nebo 2 pizzy, zase na 2 celé plechy, nedělám kulaté.

Může být i závin, klasický zavinutý, také 2 ks.