

SLANÉ TYČKY



SUROVINY:

200 G POLOHRUBÉ MOUKY

100 G TUKU (HERA)

10 G DROŽDÍ

1 DL MLÉKA

1/2 LŽIČKY CUKRU

ŠPETKU SOLI

1 VEJCE NA POTŘENÍ

DOCHUCENÍ A ZDOBENÍ: SŮL, KMÍN NEBO MÁK

POMŮCKY: MISKA, VAŘEČKA, VÁL, VÁLEČEK, PLECH, PEČÍCÍ PAPÍR, MAŠLOVAČKA, TROUBA

PRACOVNÍ POSTUP:

DO MISKY NADROBÍME DROŽDÍ, PŘIDÁME CUKR, MOUKU A ZALIJEME TROCHOU TEPLÉHO MLÉKA. NECHÁME V TEPLE VYKYNOUT. PAK PŘIDÁME ZBYTEK MOUKY, MLÉKA, VLAHÝ TUK, SŮL A ZADĚLÁME TĚSTO. TĚSTO VYVÁLÍME NA POMOUČENÉM VÁLE NA PLACKU. PLACKU NAKRÁJÍME NA PROUŽKY. PROUŽKY DÁME NA PLECH S PEČÍCÍM PAPÍREM A POTŘEME ROZŠLEHANÝM VEJCEM. ZDOBÍME SOLÍ, KMÍNEM NEBO MÁKEM. DÁME PÉCI A PEČEME NA 180°C DO ZLATOVA.

DOBROU CHUŤ!!!

SLANÉ TYČKY



SUROVINY: 200 G



100 G



10 G



1/2



1 DL



1



ŠPETKU SOLI



DOCHUCENÍ A ZDOBENÍ:



POMŮCKY:



PRACOVNÍ POSTUP:



DO MISKY NADROBÍME DROŽDÍ, PŘIDÁME CUKR, MOUKU A



ZALIJEME TROCHOU TEPLÉHO MLÉKA. NECHÁME V TEPLE VYKYNOUT.



PAK PŘIDÁME ZBYTEK MOUKY, MLÉKA, VLAHÝ TUK,



SŮL A ZADĚLÁME TĚSTO.



TĚSTO VYVÁLÍME NA POMOUCĚNÉM VÁLE NA PLACKU.



PLACKU NAKRÁJÍME NA PROUŽKY. PROUŽKY DÁME NA PLECH S PEČÍCÍM PAPIREM.



POTŘEME ROZŠLEHANÝM VEJCEM. ZDOBÍME SOLÍ, KMÍNEM NEBO MÁKEM.



DÁME PÉCI. PEČEME NA 180°C DO ZLATOVA.

DOBROU CHUŤ!!!