

# Kváskové žemle Mohnflesserl

180—200 Min

## Príprava

1. Zmiešajte všetky prísady na cesto v mise a mieste, kým sa cesto nebude odliepať od stien misy.
2. Potom cesto prikryte a nechajte na teplom mieste 4 hodiny kysnúť.
3. Po odležaní cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku a rozdeľte na približne rovnako veľké kusy.
4. Rukou vytvarujte pramene a vrkoč, potom nechajte kysnúť ďalšiu hodinu. Medzičasom predhrejte rúru na 220 °C (482 °F).
5. Pred pečením postriekajte žemle vodou a následne posypte makom alebo rascou a pečte približne 15 až 20 minút pri teplote 220 °C (428 °F).

## Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 g | Pšeničná múka 700, hladká |
| 100 g | Špaldová múka 700, hladká |
| 300 ml | Voda |
| 200 g | Pšeničný kvások, vyzretý |
| 1 PL | Mak |
| 10 g | Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 ČL | Rasca celá |