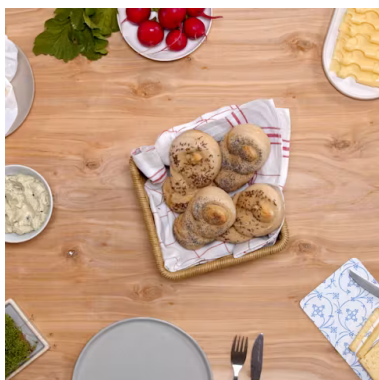




Kváskové žemle Mohnflesseri

🕒 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 (422 °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

