

Syrové pečivo

Potrebuje

- - 150 g Karička tehla (strúhaná)
- - 1,5 šálka polohrubá múka
- - 1,5 šálka hladká múka
- - 350 g Hera
- - 3 ks Karička črievko
- - 1,5 kypriaci prášok do pečiva
- - 1 ČL soľ
- - 1 ks vajce
- - rasca
- - sezam

Postup

V miske spolu zmiešame všetky ingrediencie a cesto necháme minimálne 1 hodinu odležať v chladničke. Na pomúčenej doske si cesto rozvaľkáme na hrúbku 3 mm a vykrajujeme tvary, aké chceme. Poukladáme na plech, potrieme vajíčkum a posypeme podľa chuti semienkami / sezam, ľanové semienko , rasca /. Pečieme pri teplote 180 °C do zlatista.

Tento recept nám posielal: Lenka z Brezna

náročnosť: stredná

čas: 25 minút

porcie: 30