Slané sušienky so semienkami

Počet porcií: 20
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame obe múky s droždím, soľou (5 g), paprikou a čiernym korením. Pridáme margarín, syr a teplú vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche rozdelíme na 2 rovnaké diely. Pomocou váľka vyvaľkáme na obdĺžniky 30 x 40 cm a nanesieme na plechy vyložené papierom na pečenie. Cesto pomocou štetca alebo pierka potrieme vodou a na niekoľkých miestach poprepichujeme vidličkou. Ostrým nožom alebo ostrôžkou každý plát nakrájame na 20 obdĺžnikov. Posypeme semienkami a soľou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia: asi 25 Minút. Sušienky necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 150 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 150 g
- **dmBio celozrnná ovsená múka 500 g** - 150 g
- **Pitná voda nesýtená** - 230 g
- **Mak mletý modrý** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 50 g
- **Paprika sladká mletá** - 3 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE