

Pletené žemle plnené slaninou, syrom a ľanovými semienkami

Počet porcií: 9

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Klasickým spôsobom zarobíme kysnuté cesto, necháme odpočinúť, potom rozdelíme na 9 rovnakých bochníkov. Z každého bochníka vyvaľkáme tri pramene – jeden obalíme slaninou, druhý syrom tenko krájaným a tretí obalíme v ľanových semienkach. Upletieme žemle a necháme ešte vykysnúť. Pečieme asi pol hodiny na 180 °C.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Lacki Dammer plátky 100 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 125 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Olej slnečnicový** - 125 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

