

Šišky na plechu

Počet porcií: 40

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Do 100 ml vlažného mlieka dáme 1 lyžičku cukru a droždie. Necháme vzísť kvások, asi 10 minút. Do misky dáme múku, citrónovú polevu, soľ, vlažné mlieko, cukor, žĺtky, kvások. Vypracujeme hladké cesto. Nakoniec pridáme mäkké maslo. Prikryté cesto necháme cca 40 – 60 minút na teplom mieste kysnúť. Cesto preložíme na pomúčenú podložku a vyvaľkáme, poukladáme kopčeky džemu, prikryjeme druhou polovicou cesta a vykrajujeme kolieska, ktoré sú vnútri naplnené džemom. Alebo povykrajujeme čisté kolieska a až upečené podávame s džemom. Vložíme na plech potretý olejom a necháme ešte asi 20 minút kysnúť. Pred pečením potrieme olejom. Pečieme pri teplote 190 °C dozlatista. Ihneď po upečení potrieme maslom. Posypeme práškovým cukrom a podávame.

Ingrediencie

- **Droždie** 42 g - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **BAKERY MIX LIANA - bezlepková zmes na kysnuté cesto 1000 g** - 420 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Žitok** - 56 g
- **Citrónová kôra** - 3 g
- **Ríbezľový džem** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

