

Slané rascové chrumkavé tyčinky bez lepku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmäknuté maslo alebo tuk nakrájame na kocky, pridáme nastrúhaný syr a dve celé vajcia. Z týchto prísad ručne vymiesime cesto. S cestom pracujeme opatrne, nepremiesime ho, ani ho príliš nestláčame. Iba natoľko, aby sa suroviny pekne premiešali a spojili. Na pomúčenej doske cesto rozvalkáme na hrúbku asi 2 cm, posypeme múkou a preložíme sprava do stredu, zľava do stredu (na tretiny, ako obálku). Cesto teraz otočíme o 90 stupňov a zopakujeme rozvalkanie a preloženie na tretiny. Bez toho, aby sme cesto nechávali odležať, ho teraz rozvalkáme na hrúbku asi 1 cm, potrieme ho rozšľahaným žĺtkom, posypeme soľou, rascou alebo inými semiačkami či paprikou. Pomocou radielky nakrájame cesto na tyčinky (alebo ľubovoľné tvary) a opatrne ich poukladáme na plech. Medzi tyčinkami necháme trochu medzeru, pretože pri pečení zväčšia objem. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňoch asi 15-18 minút do zlatista. Tyčinky necháme trochu vychladnúť na plechu.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 280 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 250 g
- **Rasca** - 5 g
- **Žítok** - 28 g
- **Eidam 30%** - 320 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

