

Škoricové osie hniezda

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z 1 balenia Promix Beta odsypte asi za 2 PL zmesi bokom (budeme to potrebovať na posyp prac.dosky). Do 150 ml teplého mlieka rozmiešame 1 PL kryštálového cukru a 1 kocku čerstvého droždia a necháme asi 5 minút pri izbovej teplote nakysnúť.

Do zmesi pridáme pol lyžičky soli, kvások, 70 g tuku (maslo alebo Palmarin) a asi 300 ml mlieka, ktoré prilievame postupne podľa potreby, aby sme zo všetkých prísad vypracovali mäkké cesto pomocou mixéru s nadstavcom. Prikryjeme utierkou a necháme v miske kysnúť, pokým cesto zdvojnásobí svoj objem.

Po vykysnutí vyklopíme na dosku posypanou smesou (tie 2PL lyžice, ktoré sme odložili bokom), cesto premiešame a rozvalkáme na šírku asi 0.5 – 1 cm. Potrieme olejom po celom povrchu, bohato posypeme kryštálovým cukrom a mletou škoricou a zrolujeme do rolády. Krájame na asi 2 cm široké kúsky, ktoré kladieme na plech s papierom na pečenie. Na povrch posypeme ešte raz cukrom a škoricou, okraje potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme na 180 stupňov asi pol hodiny. Ako každé bezlepkové pečivo, najlepšie chutí úplne čerstvé. Čo nezjete hneď, zmrazte si a po rozmrazení a zohriatí na hriankovači budú opäť ako čerstvé.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 450 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 70 g
- **Škorica mletá** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

