

Bezlepkové slané rascové tyčinky

Počet porcií: 15

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Suroviny si pripravíme asi ½ hodiny dopredu, aby sa vyrovnali teploty. Zmäknutý tuk (Hera) pokrájame na väčšie kocky, nastrúhame syr na vlákna, 2 celé vajcia rozbijeme, žĺtko s bielkom zľahka premiešame.

Na pracovnú dosku (alebo fóliu) nasypeme múku, rozložíme kocky tuku, rovnomerne posypeme nastrúhaným syrom, do stredu spravíme jamku a dáme rozmiešané vajíčka. Všetky suroviny od kraja do stredu zľahka zmiešame dokopy na cesto, ktoré vyformujeme do tvaru veki (gule). Cesto veľmi nepritláčame, aby sa tuk príliš nerozptýlil. Cesto zľahka rozvalkáme asi na hrúbku 2 cm, mierne posypeme múkou, preložíme na tretiny (3 vrstvy), otočíme o 90° a preložíme ešte na polovicu (celkove $3 \times 2 = 6$ vrstiev). Cesto bez odležania hneď rozvalkáme na hrúbku 0,7 - 1 cm, potrieme rozšľahaným žĺtkom (môže byť aj celé vajce), posypeme hrubšou soľou a podľa gusta rascou. Zúbkatým radielkom nakrájame na pásiky, široké 1,5-2 cm (alebo podľa uváženia) a upravíme dĺžku na asi 10-12 cm. Plastovou špachtľou odoberáme z dosky jednotlivé tyčinky a kladieme ich na plech (môžeme upraviť do tvaru otvoreného „S“). Medzi tyčinkami necháme medzeru asi 2 cm. Osadený plech vložíme do predom vyhriatej rúry a pečieme 15-18 minút pri 180 °C. Necháme na plechu trochu vychladnúť aby spevneli a potom ich uložíme .

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g - 280 g**
- **Vajcia - 100 g**
- **Rasca - 5 g**
- **Žítok - 28 g**
- **Eidam 30% - 350 g**
- **BABIČKA Maslo 250 g - 250 g**
- **Jedlá soľ - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

