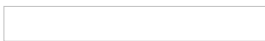


Barevné krucánky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

1593 kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/barevne-krucanky>

Příprava

Suroviny vložíme do pekárny v uvedeném pořadí a zapneme program Příprava těsta. Po vykynutí těsto vyklopíme na lehce pomoučený vál a rukama krátce propracujeme. Rozdělíme je na 24 přibližně stejných dílků. Z každého vyválíme váleček dlouhý cca 15 cm. Dva válečky potřeme vodou, jeden z nich obalíme v máku, druhý v sezamu a stočíme je dohromady. Klademe je na plech vyložený papírem na pečení. Na plechu necháme ještě 15 minut kynout. Pak plech vložíme do trouby vyhřáté na 210° a pečeme asi 20 minut. Podáváme k salátu, polévce,... nebo chroupeme jen tak.

Ingredience

- Na těsto: 100 ml vlažné vody
- 125 ml vlažného mléka
- 40 g rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky soli
- 380 g polohrubé mouky
- 1 balení (42 g) droždí (kvasnice)
- Na povrch: mák, sezamová semínka

Kategorie

Česká, Pečivo a produkty domácí pekárny