

Chleboví šneci s cibulovou náplní podle Appetitu



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 1

2159 kalorií , 22 g cukrů , 29 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebovi-sneci-s-cibulovou-naplni-podle-apetitu>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme vodu, olej, přidáme sůl, obě mouky, cukr a droždí. Necháme proběhnout program na těsto. V pánvi rozežhřejte máslo, nasypeme nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme nakrájenou cuketu na tenké plátky a spolu osmažíme. Pak přimícháme olivy, nasekané bylinky, osolíme, opepříme a necháme vychladnout. Vykynuté těsto vyválíme na plát, potřeme ho připravenou vychladlou náplní a srolujeme. Vzniklou roládu opatrně nakrájíme na dílky, které řeznou plochou položíme na plech s pečícím papírem. Necháme na plechu ještě 30 minut kynout. Pečeme při 180°C asi 40 minut dozlatova.

Ingredience

- ✓ 250 ml vody
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 150 g špaldové mouky
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 20 g droždí
- ✓ Náplň: 250 g červené cibule
- ✓ 250 g cukety
- ✓ 50 g černých oliv (použila jsem zelené)
- ✓ petrželka
- ✓ pažitka
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

