

Francouzské preclíčky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

1801 kalorií , **10 g** cukrů , **10 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzske-preclicky>

Příprava

Mouku smícháme se sušeným droždím. Přidáme cukr, vodu a sůl a vše zpracujeme na hladké a vláčné těsto. Necháme přikryté utěrkou vykynout asi 40 minut. Na pomoučeném válu těsto rozkrojíme na osm stejných dílků. Z každého vyválíme váleček asi 45 cm dlouhý, uprostřed by měl být trochu silnější než na koncích. Vytvarujeme preclíčky, položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě asi 20 minut kynout. Troubu předehřejeme na 200° C. Každý preclík potřeme žloutkem rozmíchaným se sojovou omáčkou. Pečeme asi 20 minut ve spodní poloze. Poté necháme ve vypnuté troubě ještě několik minut dosušit. Podle chuti můžeme preclíky před pečením posypat hrubou solí nebo sezamovým semínkem nebo mákem. Doporučuju dát část mouky stranou a pak teprve po částech zapracovávat do těsta, není nutné vždycky spotřebovat všechnu, záleží na "savosti" mouky.

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 1 balení (7 g) sušeného droždí (kvasnice)
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 200 ml vlažné vody
- ✓ Na potřeni: 1 žloutek
- ✓ 1 lžička sojové omáčky

Kategorie

Finančně nenáročné, Pečivo a produkty domácí pekárny