

Kynuté těsto slané



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

1014 kalorií , **5 g** cukrů , **8 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-testo-slane>

Příprava

Kvasnice rozetřeme s cukrem, smícháme se dvěma lžícemi vlažného mléka. Takto připravený kvásek necháme 5-10 minut vykynout. Pak přidáme mouku, vlažné mléko se solí a rozkvedlaným vejcem a necháme vykynout.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 1 g vejce
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 5 g cukru moučka
- ✓ 1,25 dcl plnotučného mléka
- ✓ špetka soli

Kategorie

Těsto

