

Kynutí šnečci



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 1h 38min , Porce: 10

3797 kalorií , 12 g cukrů , 129 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuti-snecci>

Příprava

Heru rozpustíme v misce a necháme vychladnout. Do druhé mísy nasypeme mouku a v ní uděláme uprostřed důlek, do kterého rozdrobíme droždí a nasypeme na něj cukr, zalijeme vlažným mlékem a trochu promícháme. Necháme chvíli vykynout. Poté přidáme do mísy rozkvedlané vejce, trošku soli a vychladlou, rozpuštěnou Heru. Dobře promícháme, zpracujeme v těsto a necháme kynout přibližně hodinu. Na pomoučeném vále si rozválíme třetinu těsta v placku a potřeme ji náplní (jakou kdo má rád - například makovou nebo povidlovou, osobně dělám vždy každou jinou). V tuto chvíli placku srolujeme jakoby do rolády a nakrájíme hodně ostrým nožem na cca 2 cm tlustá kolečka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem. Následně vložíme do vyhřáté trouby a pečeme na 180 stupňů zhruba 18 minut. Hotové šneky pocukrujeme a můžeme podávat.



Ingredience

- ✓ 600 g polohrubé mouky
- ✓ 75 g cukru moučka
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 40 g droždí (kvasnic)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 250 g makové náplně
- ✓ 100 g švestkových povidel
- ✓ špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Dezert