

Plněné chlebánky z žitné mouky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

3727 kalorií , **4 g** cukrů , **202 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-chlebanky-z-zitne-mouky>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme mléko, přidáme rozpuštěné máslo, sůl, obě mouky, cukr, chlebové koření a nakonec droždí a zapneme program těsto. Než program skončí a těsto vykyne, připravíme si náplň: Slaninu nakrájíme na centimetrové kostičky, cibuli nasekáme nadrobno a oboje dáme na rozpálenou pánev a orestujeme dozlatova. Vypneme, přidáme petrželku a dáme vychladit. Hotové těsto na vále rozdělíme asi na 15 stejných dílků, které roztáhneme na placičky. Na ně rozdělíme připravenou náplň, každou placičku zabalíme do kuličky a tu jemně stlačíme na bochánky. Naskládáme je na plech, vyložený papírem na pečení. Chlebánky potřeme olejem a posypeme hrubou solí, sezamem a lněným semínkem. Necháme ještě 20 minut kynout a pak pečeme při 180°C asi 20-25 minut dozlatova.

Tip k receptu

Hodí se jako příloha k hustým polévkám nebo jako samostatné jídlo se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 300 ml mléka
- 50 g rozpuštěného másla
- 2 lžičky soli
- 300 g žitné celozrnné mouky
- 200 g hladké mouky
- 2 lžičky cukru krupice
- 1 balení sušeného droždí
- 2 lžíce sezamu
- 2 lžíce lněného semínka
- 1 lžíce hrubozrnné soli
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 250 g anglické slaniny
- 1 velká cibule
- 2 lžíce sekané petrželky
- 2 lžičky chlebového koření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

