

Sádlové housky z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

2710 kalorií , **10 g** cukrů , **15 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/sadlove-housky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do pekárny vložíme suroviny ve stejném pořadí, jak je uvedeno v ingrediencích, a zapneme program těsto. Pekárnu necháme jenom těsto vymíchat, NE KYNOUIT. Těsto rozdělíme na stejné díly, ze kterých vytvoříme housky - 3 válečky splétáme dohromady – (eventuelně rohlíky) a kynout necháme cca 1 hodinu na plechu vyloženém pečícím papírem. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí a kmínem.

Tip k receptu

Konce pletýnek posuneme dolů, aby se neotvíraly.

Ingredience

- 250 ml mléka
- 100 g rozpuštěného vlažného sádla
- 500 g hladké mouky
- 2 lžičky cukru krystal
- 2 lžičky soli
- 30 g droždí nebo 0,5 lžičky sušeného
- 1 vejce na potřetí
- kmín a sůl na posypání

Kategorie

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

