

Ingrediencie

2 lyžičky sušených kvasníc, 1/2 lyžičky kryštálového cukru, cca 300 ml vody, 500 g hladkej múky, 1 lyžička soli, 2 lyžice olivového oleja + na potretie misky

Postup

Kvasnice a cukor vsypeme do misky so 100 ml vody. Necháme 5 minút, pomiešame, aby sa kvasnice rozpustili. Vo veľkej mise zmiešame múku a soľ. V strede urobíme jamku, dáme do nej rozpustené kvasnice a olej. Zmiešame s múkou. Podľa potreby pridáme vodu a vytvoríme pevné mäkké cesto. Cesto preložíme na zľahka pomúčenú dosku. Miesime asi 15 minút, kým nie je hladké a pružné. Cesto preložíme do misky vytretej olejom, pootáčame ho, aby sa pokrylo olejom, potom prikryjeme utierkou. Necháme kysnúť cca 1 1/2 hodiny, kým nezdvójnasobí svoj objem.

Cesto rozdelíme na 8 rovnakých častí. Z každej časti vytvoríme hladkú guľu. Na zľahka pomúčenej doske vyvalkáme každý kus na kruh hrubý cca 5 mm. Prikryjeme utierkou a necháme cca 20 minút kysnúť. Dva plechy vyložíme papierom na pečenie a preložíme na nich placky. Pečieme pri teplote 220 stupňov cca 5 - 10 minút, kým sa nenadujú.

