

### Ingrediencie

500 g polohrubej múky, 300 ml svetlého piva, 30 g čerstvého droždia, 20 g cukru krupica, 120 g 100 % tuku ( Palmarin, Hera..), 2 žĺtka, soľ, sezam na posypanie

### Postup

V miske premiešame 50 ml piva, cukor, droždie a lyžicu múky. Na teplom mieste necháme vykysnúť kvások. Do misky prisypeme zvyšnú múku so soľou, pridáme žĺtka, rozpustený tuk, vykysnutý kvások a asi 200 ml piva. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme na teplom mieste asi hodinu vykysnúť.

Vykysnuté cesto rozdelíme na rovnako veľké kúsky, ktoré rozvalkáme na tenké valčeky. Vytvoríme praclíky. Preložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme zvyšným pivom a posypeme sezamom. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200 stupňov asi 6 minút, potom teplotu znížime na 170 stupňov a dopečieme dozlatista cca 10-15 minút.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

