

Ingrediencie

200 g pšeničnej chlebovej múky, 150 g pšeničnej celozrnej jemne mletej múky, 150 g špaldovej jemne mletej múky, 300 ml vlažného mlieka, 25 ml oleja, 20 g čerstvého droždia, 1 lyžička medu, 15 g soli, vajce na potretie, semiačka na posypanie

Postup

Do mištičky si dáme 150 ml vlažného mlieka, med a rozdrobené droždie a necháme 15 minút vzísť kvások.

V miske zmiešame múky, soľ, olej. Pridáme hotový kvások a vypracujeme nelepivé cesto, ktoré necháme pod utierkou hodinu vykysnúť.

Vykysnuté cesto rozdelím a na 11 častí, vytvarujeme bochničky, ktoré necháme 20 minút podkysnúť.

Potom bochničky prerežeme raznicou alebo nožom, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme semiačkami.

Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút.

Celozrnné kaiserky

Štvrtok, 15 Október 2020 15:55

