Starodávne zemiakové placky

Počet kusov 8
Zoznam surovín na cesto:
730 g Pšeničná múka hladká
500 g Zemiaky
400 g Voda na varenie zemiakov
100 g Voda do cesta
30 g Droždie Vivo
15 g Cukor
13 g Soľ do cesta
10 g Soľ do zemiakov
Postup prípravy:
Ošúpeme zemiaky si uvaríme v slanej vode. Po uvarení zemiaky aj so zbytkom vody rozmixujeme a necháme trocha vychladnúť (na 30°C). Potom do zemiakovej kaše primiešame múku so soľou, droždím, cukrom, vodou a poriadne vymiesime vláčne cesto. Vyklopíme ho na pomúčenú dosku, vygúľame a prikryjeme ho, aby neobschlo. Cesto necháme zrieť cca 45 minút pri izbovej teplote. Nakysnuté cesto rozdelíme na osem dielov. Každý diel vygúľame, poukladáme na doske a asi 10 min. necháme odpočívať. Potom rukami poroztláčame cesto na asi 0,5 cm hrubé placky, ktoré postupne pečieme na suchej panvici 8-12 sekúnd z každej strany. Môžete podávať ako prílohu, samotné alebo s nejakým zaujímavým dipom. Dobrú chuť.
Viac na našom FB Pečenie nás baví