Tekvicové briošky

Počet kusov 10 ks

Zoznam surovín na cesto:
370 g Pšeničná múka chlebová T650
130 g Tekvicové pyré
60 g Mlieko (teplé 30°C)
62 g Maslo (zmäknuté kocky)
40 g Cukor
23 g Droždie Fala
5,5 g Soľ
1,7 g Škorica
0,2 g Muškátový orech
0,1 g Klinčeky (mleté)
0,25 g Zázvor
2 ks Vajcia
Suroviny na potretie
1 ks Vajce

Postup prípravy:
Z teplého mlieka (cca 30°C), droždia a polovičky cukru si pripravíme kvások. Dáme na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zamiešame s múkou a zvyškom cukru, soli, korením, tekvicou a zmäknutým maslom. Vymiešame hladké, nelepivé, jemné cesto. Cesto necháme prikryté odpočinúť cca 30 minút na teplom mieste. Potom vyklopíme na pomúčenú dosku a navážime kusy cesta o hmotnosti 80 g. Vygúľame do tvaru žemličiek. Položíme na plech s papierom na pečenie, necháme nakysnúť 40-50 minút, nastrihneme na vrchu do kríža, potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 220 – 200°C cca 12- 14 minút. Dobrú chuť!

Viac na našom FB Pečenie nás baví