

Tekvicové briošky

Počet kusov 10 ks

Zoznam surovín na cesto:

370 g Pšeničná múka chlebová T650

130 g Tekvicové pyrė

60 g Mlieko (teplė 30°C)

62 g Maslo (zmäknuté kocky)

40 g Cukor

23 g Droždıe 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), droždıa 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](#)

