Kaiserky

Kaiserky
Počet kusov 15
Zoznam surovín na cesto:
500 g Pšeničná múka hladká
250 g Mlieko
50 g Maslo
30 g Droždie Fala
6,5 g Soľ
6 g Cukor
Postup prípravy:
Z teplého mlieka cca 30°C, droždia, cukru a trochu múky si pripravíme kvások. Dáme ho na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zmiešame ho s múkou a ostatnými surovinami. Vymiešame hladké, jemné cesto. Necháme prikryté odpočinúť cca 10 minút na teplom mieste. Potom ho vyklopíme na pomúčenú dosku a navážime 60 g klonky, z ktorých urobíme guličky, pomúčime ich a pretlačíme kaiserkovačom (ak nemáme, tak narežeme nožom). Poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie vykrojenou časťou dole. Prikryjeme ich čistou utierkou a necháme kysnúť cca 50 minút. Po vykysnutí kaiserky pretočíme o 180° tak, aby boli vykrojenou časťou hore. Povrch potrieme vodou a posypeme sezamom. Pečieme pri teplote 200°C cca 12-14 minút. Necháme vychladnúť.
Dobrú chuť.
Viac na našom FB Pečenie nás baví

