

# 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 guľičky, 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](#)

