Olivové špirálky s cesnakom

Kysnuté cesnakové cesto, ktoré je jemné ako pavučinka, lahodne splynie s chuťou olív. Pokiaľ máte radi olivy a cesnak, určite to musíte vyskúšať.

Surovina na cesto:
150 g polohrubej múky
150 g hladkej múky
7 g kryštálového cukru
7 g soli
20 g droždia Fala
2 g prášku do pečiva
100 ml mlieka
100 ml teplej vody
12 g olivového oleja
2 strúčiky cesnaku
vajíčko na potretie

Na posypanie:
ľanové semiačka
hrubozrnná soľ

Ďalej budeme potrebovať:
olivy – zelené aj čierne
sušené rajčiny

Postup prípravy:
Mlieko ohrejeme na 30-40 °C, pridáme lyžičku cukru a droždie. Necháme vykysnúť kvások. Polohrubú a hladkú múku zmiešame v miske, pridáme soľ, prášok do pečiva, olivový olej, prelisovaný cesnak a kvások. Premiešame, pridáme 100 ml teplej vody a spracujeme redšie cesto, ktoré posypeme hladkou múkou a necháme na teplom mieste kysnúť 1 hodinu. Potom z cesta odoberieme menšie kúsky, ktoré dostatočne posypeme hladkou múkou a rukami spracujeme do tuhšieho cesta, a potom spracujeme do tenšieho valčeka. Kraj obmotáme o špajdľu, na

ktorú sme striedavo napichali zelenú a čiernu olivu a cesto obmotáme až povrch. Napichané špajdle ukladáme na papierom vyložený plech na pečenie a pečieme v predom vyhriatej rúre pri teplote 200 °C do zlatista. Pred pečením nezabudneme vrch cesta potrieť rozšľahaným žĺtkom a ešte môžeme posypať semiačkami alebo hrubou soľou. My sme na doplnenie chutí použili aj sušené rajčiny.

Viac na našom FB Pečenie nás baví