

Pivné tyčinky

Pivné tyčinky alebo parmezánová pochúťka k pivu

S takýmto príjemným prekvapením môžete u svojich polovičiek zabodovať niekedy viac než naši hokejisti ☐

Upečené množstvo cca 700g

Zoznam surovín na cesto:

Pšeničná múka hladká 00 Extra 320 g

Pivo (izbová teplota) 190 g

Olivový olej 16 g

Sol' 6 g

Droždie Vivo 6 g

Cukor 3 g

Zoznam surovín na dohotovenie:

Parmezán 120 g

Maslo 50 g

Cesnak 10 g

Postup prípravy:

Z navážených surovín zamiesime cesto. Necháme ho zrieť 40 min v teple. Počas zrenia si pripravíme cesnakové maslo: maslo rozpustíme a pridáme k nemu pretlačený cesnak. Po vyzretí cesto rozváľame na hrúbku cca 3-4 mm a položíme na plech. Necháme kysnúť v teple približne 50 min. Po nakysnutí cesto potrieme s vopred pripraveným cesnakovým maslom a dobre nadierujeme, aby nám v peci nerobilo na ceste bubliny. Pečieme 8 min pri 250°C, potom plech vyberieme a cesto posypeme nastrúhaným parmezánom. Dáme dopieť na cca 5 min pri teplote 250 °C. Po vychladnutí narežeme na tyčinky.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

