

Slaný uzol

Suroviny na cesto:

600 g Múka hladká špeciál

250 g Mlieko plnotučné (teplé)

50 g Olej

42 g Droždie Fala

1 Vajíčko (45 g)

14 g Cukor kryštál

12,5 g Soľ

1 Vaječný žltok (12 g)

Na potieranie cesta:

50 g Rozpustené maslo

Postup prípravy cesta:

Najprv si pripravíme kvások z teplého mlieka, kryštálového cukru a droždia. Suroviny miešame, kým sa v mlieku nerozpustia a kvások necháme na teplom mieste podkysnúť. Všetky sypké suroviny spolu zamiešame, pridáme celé vajíčko a vaječný žltok a nakysnutý kvások. Vypracujeme nelepivé cesto, ktoré necháme cca 30 minút zrieť na teplom mieste. Z vyzretého cesta nadelíme 90 g kúsky, ktoré sformujeme do tvaru guľičiek a tie potom tvarujeme do tvaru prameňov, z ktorých urobíme uzle. Alebo guľičky rozvaľkáme, potrieme cesto rozpusteným maslom, rozvaľkané cesto rádielkom ponakrajujeme cez stred a zatočíme do prameňa, z ktorého urobíme uzol. Vyformované kusy cesta prikryjeme utierkou a necháme kysnúť cca 30-50 minút. Po nakysnutí dáme piecť do vyhriatej rúry na 220°C na 15-20 minút. Vypečené výrobky potierame rozpusteným maslom.

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

