

Smotanovo slaninový posúch

Smotanovo slaninový posúch

Suroviny do cesta:

400 g Polohrubá múka

200 ml Mlieko

50 ml Olivový olej

20 g Droždie

10 g Soľ

4 g Kryštálový cukor

1 ks Vajce

Plnka:

250 ml Kyslá smotana

100 g Údená domáca slanina

5 g Kukuričný škrob

5 g Soľ

1 ks Vajce

Postup:

Zo 100 ml vlažného mlieka, droždia a kryštálového cukru si pripravíme riedky kvások.

Keď nám kvások vykysne (cca 10 min.), pridáme ho k múke, soli, vajcu, oleju a zbytku mlieka. Vypracujeme voľnejšie hladké cesto, ktoré necháme cca 40 – 50 minút kysnúť v miske prikryté utierkou.

Cesto po vykysnutí vytvarujeme pomúčenými rukami do tvaru gule a uložíme na pomúčenú dosku. Necháme 5 minút podkysnúť. Podkysnuté cesto na doske rozváľame na obdĺžnik podľa veľkosti plechu (uvedené množstvo je určené na klasický veľký plech). Prenesieme na olejom vymastený plech. Potrieme hmotou pripravenou z kyslej smotany, vajca, kukuričného škrobu a soli.

Na takto potretý posúch poukladáme na kocky nakrájanú domácu údenú slaninu (5 – 6 mm kocky). Necháme podkysnúť ešte cca 10 – 15 minút.

Pred pečením popicháme vidličkou, aby sa pri pečení netvorili veľké bubliny.

Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200°C cca 25 minút do zlatohneda.

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

