Syrový praclíkový twist

Tieto syrové praclíkové twisty sú vynikajúce. Sú horúce, maslové, zlatisté a vo svojom vnútri krývajú syrové prekvapenie.

Suroviny:

- 300 ml teplej vody (45°C)
- 1 balenie droždia Saf Instatnt (10 g)
- 20 g medu
- 15 g nesoleného zmäknutého masla
- 7 g soli
- 530 g hladkej múky + trochu na pomúčenie dosky
- 18-20 tyčiniek syra cheddar (každý dlhý – 11,5 cm)
- 2 l vody a 20 g prášku do pečiva (na vodný kúpeľ)
- 1 veľké vajce, rozšľahané
- Morská soľ na posypanie
- Poleva (nepovinná): 60 g rozpusteného nesoleného masla

Postup prípravy:

Nasypeme droždie do 300 ml teplej vody. Necháme postáť 1 minútu. Pridáme med a 15 g roztopeného masla. Miesime pokým sa všetky ingrediencie nespoja. Pomaly po častiach pridávame múku, a potom pridáme soľ. Vymiešame vareškou, až pokým nebude cesto husté a prestane sa lepiť. Popicháme cesto prstom – ak sa odrazí späť, je pripravené na ďalší krok. Cesto preložíme na ľahko pomúčenú dosku. Miesime ho asi 3 minúty a potom ho vytvarujeme do bochníka. Vložíme do veľkej vymastenej misky. Zakryjeme ju a cesto necháme odpočívať na teplom mieste asi 10 minút. Predhrejeme rúru na 220 ° C. Pripravíme si dva veľké plechy a papierom na pečenie. Odkrojíme za hrsť cesta. Zrolujeme do valčeka s dĺžkou cca 45 cm a hrúbkou asi 2 cm. Obtočíme pevne okolo syrovej tyčinky, keďže nechceme, aby nám syr vytiekol. Prilepíme okraje. Toto opakujeme so zostávajúcim syrom a cestom. Zmiešame 2 l vody s práškom na pečenie vo

veľkom hrnci. Privedieme k varu. Vhodíme 2-3 praclíkové twisty do vriacej vody a necháme ponorené cca 20 sekúnd. Vyberieme a uložíme na pripravený plech na pečenie. Každý praclík potrieme rozšľahaným vajíčkom. Posypeme soľou. Pečieme 15-20 minút alebo do zlato hneda. Vyberieme z rúry a potrieme každý praclík zostávajúcim roztopeným maslom. Podávame teplé.

Viac na našom FB Pečenie nás baví