

Tekvicové pagáče

Tekvicové pagáče

Suroviny:

500 g Múka pšeničná hladká

175 g Maslo na prekladanie

165 g Mlieko plnotučné

83 g Pečená tekvica HOKKAIDO

83 g Olej

80 g Lúpané tekvicové semiačka (20 g do cesta a 60 g na posypanie)

2 ks Vajce (50g) – 1 ks do cesta a 1 ks na potieranie

33 g Smotana na varenie

21 g Droždie

12 g Soľ

Príprava cesta:

Upražíme tekvicové semiačka a posekáme ich. Upečenú vychladnutú tekvicu rozmixujeme.

Zmiešame mlieko, vajce, droždie a rozmixovanú tekvicu, necháme odpočívať 10-15 minút. Prisypeme múku, soľ, a začneme miesiť. Postupne pridáme smotanu a nasekané tekvicové semiačka. Keď sa cesto nelepí na steny nádoby, prilejeme pomaly olej a cesto vymiesime tak, aby bolo pružné, nelepivé.

Vymiesené cesto necháme zrieť 30 minút prikryté utierkou pri izbovej teplote, pokiaľ nezdvojnásobí objem.

Takto pripravené cesto rozvalkáme na obdĺžnik rozmerov 25×60 cm, potrieme zmäknutým maslom a preložíme na 3 časti. Cesto otočíme o 90°C a preložíme znova. Takto preložené cesto prikryjeme igelitovým vrecom a dáme do chladničky odpočinúť na minimálne 30 minút, maximálne 1 hodinu. Po odpočinutí cesto znovu rozváľame na obdĺžnik a preložíme na tri časti.

Takto pripravené cesto rozváľame opäť na obdĺžnik hrúbky 1-1,5 cm. Nakrájame ho na kocky rozmeru 6×6 cm, alebo povykrajujeme formičkou na pagáčiky. Poukladáme ich na plech s pečným papierom, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť cca 45-50 minút.

Nakysnuté pagáčiky potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme lúpanými tekvicovými jadierkami vcelku a upečieme. Pečieme v predhriatej rúre na 200°C cca 18-20 minút do zlatohneda.

Dobrá chuť.

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

