

SLIMÁKY so sezamom

SLIMÁKY SO SEZAMOM

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 90 minút

Syrové pečivo je jedno z našich najobľúbenejších a spolu s chrumkavým a voňavým sezamom je to dokonalá kombinácia. Pre návštevu, ako príloha k polievke, či s obľúbenou pomazánkou.

Suroviny na cesto:

250 g Múka pšeničná hladká

250 g Múka pšeničná polohrubá

200 ml Mlieko

100 g Smotana kyslá

50 g Maslo

21 g Droždie VIVO

15 g Cukor kryštálový

15 g Soľ

Suroviny na náplň:

150 g Syr údený

50 g Maslo

Na posypanie:

Sezam

Postup prípravy:

Z mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Do múky pridáme roztopené maslo, kyslú smotanu, soľ a pripravený kvások. Vypracujeme cesto, necháme ho vykysnúť asi pol hodinu a potom cesto rozvaľkáme na obdĺžnik. Potrieme ho roztopeným maslom, posypeme ho nastrúhaným syrom, zrolujeme, potrieme vajíčkom a obalíme vo vrstve sezamu. Rolku nakrájame na plátky hrubé asi 2 cm, ktoré rozložíme na plech s papierom na pečenie. Necháme ešte asi 15 minút podkysnúť a pečieme pri teplote 200°C asi 15 minút.

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

