

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Slané pagáčky se semínky

Ingrediencie

10 ml mléka
1 lžička moučkového cukru
42 g droždí
500 g hladké mouky
380 g změkklého másla
2 žloutky
1 lžička soli

Vajíčko na potření

Na ozdobení semínka:

slunečnice, konopná semínka, sezamová semínka, mák nebo mletý kmín

Postup:

- › Z mléka, cukru a droždí si připrav kvásek. Poté co kvásek vzejde, dej do robota všechny zbývající ingredience, přidej kvásek a vypracuj kompaktní těsto. To si zabal do potravinářské folie. Dej do lednice a nech odpočívat, ideálně přes noc.
- › Druhý den vyválej plát silný jen několik milimetrů. Pomocí kulatých vykrajovátek vykrajuj tvary nebo použij rádelko a nakrájej čtvercové tvary. Ty dej na plech vyložený pečícím papírem. Potří rozšlehaným vajíčkem a posyp semínky. Výborná jsou slunečnicová, sezamová nebo třeba mák.
- › V troubě pečeme na 180 °C po dobu přibližně 15 minut, dokud nejsou pagáčky na povrchu zlatavé.