

Máslové briošky

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme kvásek, do teplého mléka (50 ml) rozdrobíme droždí a přidáme trochu cukru. Jakmile kvásek bublá, nebo má čepičku je připraven ke zpracování. V jiné míse vyšleháme 3 vejce a zbytek cukru, přidáme vzešlý kvásek, mouky se solí a mléko. Po chvilce přidáme měkké máslo. Jakmile je těsto vyhnětené, přikryjeme čistou vlhkou utěrkou a necháme cca 1 hodinu kynout. Po hodině kynutí těsto stlačíme rukou, abychom vytlačili vzduch, vytvoříme bochánek a vložíme zakryté s miskou do lednice. Necháme cca 12 hodin odpočívat. Ráno vytáhneme z lednice a necháme na lince cca 2 hodinky, aby těsto získalo pokojovou teplotu. Po dvou hodinách z těsta vytvarujeme 3 bochánky, které vložíme do obdélníkové formy (21cm x 11cm). Formu vymažeme máslem a vysypeme bezlepkovou směsí. Těsně vedle sebe naskládáme bochánky, které po bocích potřeme rozpuštěným máslem. Necháme ještě 2 hodiny kynout. Troubu rozpálíme se starým plechem (pekáčem) dole na 200C. Jak je trouba rozpálená, nakynuté bochánky potřeme rozšlehaným vajíčkem a vložíme do trouby, na starý plech nalijeme vroucí vodu, aby v troubě vznikla pára, takto pečeme cca 10 minut. Po 10ti minutách vytáhneme starý plech s vodou a snížíme teplotu na 180C, dopékáme dokud nám povrch nezrůžoví. Po upečení briošky vytáhneme z formy a položíme na mřížku, aby vychladly. Briošky podáváme s lískooříškovou pomazánkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% t** - 100 g
- **Cukr krystal** - 15 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 125 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 125 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 175 g
- **Vejce** - 200 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

