

Koblížky z domácí pekárny

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na dno mísy od pekárny nalijeme teplou vodu, do ní rozdrobíme 16 g droždí nebo dáme instantní, přidáme olej, cukr, 1 vejce a 1 žloutek, mouku, citronovou kůru a sůl, můžeme i rum. Promícháme. Dle konzistence můžeme přidat trochu mouky. Necháme odpočinout 5 minut a vyklopíme z mísy. Pomaštěnými dlaněmi si těsto rozdělíme na menší kousky (asi 70 g), také záleží na tom, jak chceme mít koblížky veliké. Každý kousek dlaní roztlačíme a na něj dáme trochu jakékoli tužší zavařeniny. Těsto zabalíme. Kuličky odložíme na pomaštěný plech, mírně roztlačíme a necháme kynout. Nakynuté vkládáme do horkého tuku. Teplotu upravíme tak, aby se koblížek smažil asi 5 minut. Vyjmeme a osušíme na papírové utěrce. Posypeme moučkovým cukrem. Pokud chceme plnit krémem nebo třeba nutelou, tak po usmažení a schlazení koblížky rozřízneme a plníme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Noli 42 g** - 7 g
- **Pitná voda nesycená** - 220 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 400 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 3 g
- **Ovocňák Rakytňikový džem s hruškou 200 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

