

Kynuté knedlíky II.

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Uděláme si kvásek s malým množstvím mouky, mléka, soli, cukru a droždí. Necháme vzejít. Do mísy si připravíme prosátou mouku, do ní dolijeme mléko, dodáme sůl, cukr, olej, přidáme kvásek a mícháme, až se dělají bublinky a necháme kynout přikryté nejméně 1 hodinu. Uděláme si 2 větší šišky, přikryjeme utěrkou a necháme ještě 30 minut pracovat. Knedlíky dáme do vroucí osolené vody a vaříme přikryté 30 minut. Po vyndání do nich pícháme vidličkou, aby vyšla pára a pak nakrájíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Fala 42 g** - 25 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 500 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g

