

Kynuté knedlíky I.

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy dáme 275 g směsi, 1 vejce, droždí, 5 g soli a 135 ml vody. Smícháme a vypracujeme těsto, které necháme kynout 30-45 minut. Z těsta připravíme knedlík, necháme ještě 10-15 minut kynout a poté vaříme v osolené vodě 8-10 minut z jedné strany, knedlík otočíme a vaříme opět 8-10 minut z druhé strany.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 135 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 275 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 12 g

