

Mini chlebovky sypané sezamem

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kvasnice rozdrobíme do vlažné vody a necháme vzejít kvasek. Mouku si připravíme do mísy a za stálého hnětení rukama přiléváme vodu s kvasnicemi dokud nevznikne homogenní těsto. Nakonec přidáme olej a sůl a zpracujeme. Na teplém místě necháme kynout přibližně hodinu a půl. Vytvarujeme chlebovky a posypeme sezamem, můžeme i naříznout. Dáme na plech a necháme ještě cca půl hodinky kynout. Pečeme v předehřáté troubě na 180° cca 35 minut. Podáváme s máslem a pažitkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Pažitka** - 20 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 250 g
- **Sezam** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 100 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 7 g

