

Pletené housky plněné slaninou, sýrem a lněným semínkem

Počet porcí: 9

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Klasickým způsobem zaděláme kynuté těsto, necháme odpočinout, pak rozdělíme na 9 stejných bochánků. Z každého bochánku uválíme tři prameny - jeden obalíme slaninou, druhý sýrem tence krájeným a třetí obalíme ve lněném semínku. Upleteme housky a necháme ještě vykynout. Pečeme asi půl hodiny na 180 °C.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 500 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 125 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 125 g
- **Vejce** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

