



Chlebová kvásková placka

2 porce



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na těsto:

- 180 g hladká mouka
- 1 zarovnaná KL sůl
- 1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
- 1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker
- 150 ml voda vlažná
- 1 PL olej

Ještě potřebujeme:

- plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, droždím a kváskem. Přidáme vodu a olej a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše prohněteme a pomocí válečku vyválíme plát \varnothing asi 30 cm. Plát nanese na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

Tip:

- Před pečením můžeme placku ochutit bylinkami, nakrájenými olivami, sušenými rajčaty dle vlastní chuti. Placku podáme jako přílohu nebo můžeme plnit orestovaným masem a zeleninou.

