



Domácí kváskové houstičky

12 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g hladká mouka
2 zarovnaná KL sůl
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balíček Žitný kvásek Dr. Oetker
1 ks žloutek
300 ml mléko polotučné vlašné
2 PL máslo rozpuštěné

Na potřeni a posypání:

1 ks vejce rozšlehané
sůl hrubá
mák celý

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se solí, droždím a kváskem. Přidáme žloutek, mléko a máslo 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 rozdělíme na 12 stejných dílů. Každý díl rozdělíme na 3 díly. Vždy ze třech dílů vytvoříme válečky a spleteme je do copu. Konce každé houstičky zmáčkneme a podstrčíme pod ní, aby se nám nerozplétaly. Houstičky nanese na plech vyložený papírem na pečení. Zakryjeme je utěrkou a necháme je ještě asi 20 minut kynout.
- 3 Povrch každé houstičky potřeme štětcem nebo mašlovačkou rozšlehaným vejcem a posypeme solí a mákem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Houstičky necháme zchladnout.





Tip:

- Houstičky můžeme posypat i jinými semínky dle vlastní chuti. Můžeme přidat i oblíbené bylinky. Houstičky chutnají nejlépe ještě teplé.

