



Olivové spirálky

asi 12 kusů



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
špejle

Na těsto:

150 g hladká mouka
150 g mouka polohrubá
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
3 ks česnek (prolisované stroužky)
2 PL olivový olej
220 ml mléko polotučné vlažné
olivy zelené a černé bez pecek

Na potřetí a posypání:

1 ks vejce
lněná semínka

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s droždím a solí. Přidáme česnek, olivový olej a mléko a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 60 minut na teplém místě kynout.
- 2 Olivы střídavě napícháme na špejle asi 2 cm od sebe.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na 12 stejných dílů. Z každého vytvoříme váleček dlouhý asi 22 cm a každý váleček omotáme kolem špejle tak, aby mezi těstem byla vidět oliva. Spirálky nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Každou pomocí mašlovačky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme lněným semínkem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Spirálky necháme zchladnout.

