



Sádlové cukroví

80 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

400 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
0,25 KL cukr
1 PL Solamyl bez lepku Dr. Oetker
0,5 KL papriky pálivé mletá
6 PL mléko polotučné vlažné
300 g sádlo změkklé
6 PL tvrdý sýr strouhaný

Na posypání:

10 g parmazán strouhaný

Ještě potřebujeme:

formičky na vykrajování
plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem, Solamylem a paprikou. Přidáme mléko, sádlo a sýr a ručně vypracujeme dohladka. Těsto vložíme do nádoby se studenou vodou, zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 120 minut kynout.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 4 mm a vykrajujeme z něj různé tvary. Naneseme je plech vyložený papírem na pečení.
- 3 Povrch posypeme parmazánem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 15 minut

Tip:

- Povrch před pečením můžeme posypat např. sezamem, mákem nebo kmínem.

