



Slané sušenky se semínky

asi 40 kusů



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s droždím, solí, paprikou a pepřem. Přidáme margarín, sýr a vodu 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 rozdělíme na 2 stejné díly. Pomocí válečku vyválíme na obdélníky 30 x 40 cm a nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Těsto pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vodou a na několika místech propícháme vidličkou. Ostrým nožem nebo rádýlkem každý plát nakrájíme na 20 obdélníků. Posypeme semínky a solí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Sušenky necháme vychladnout.

Tip:

- V dobře uzavřené nádobě vydrží až 3 týdny. V případě potřeby je možné sušenky i zamrazit.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

150 g mouka celozrnná
150 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 zarovnaných KL sůl
0,5 zarovnaná KL papriky sladká pepř
50 g margarín změkklý
150 g tvrdý sýr strouhaný
180 ml voda teplé

Na potření a posypání:

50 ml voda
sezamová semínka maková a lněná
sůl - hrubá

