

Chutné cesto na rôzne pekárenské výrobky

SOŠ hotelových služieb a dopravy, Zvolenská cesta č. 83, 984 01 Lučenec

RECEPTÚRA

CESTO:

- múka hladká 540g
- droždie 90g
- cukor práškový 50g
- vanilkový cukor 45g
- vajíčka 120g
- soľ
- mlieko 50ml

Do vlažného mlieka pridáme cukor, droždie necháme na teplom mieste vykysnúť. Do misky preosejeme múku zvyšný cukor vanilkový cukor, vajce, zvyšné vlažné mlieko roztopené maslo, kvások a vymiesime na hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Z cesta tvarujeme rôzne pekárenské výrobky. Necháme podkysnúť potrieme roztopeným maslom a pečieme pri teplote 180°C.

Použité náplne:

- **maková** v prasiatkach, osie hniezda
- **škoricová** v závinovom cope
- **nutelová** v slnečnici

Pár fotiek na inšpiráciu 😊



