

Kynuté těsto naslano:

0,5 kg mouky (asi 40 dkg hladké a 10 dkg polohrubé, můžeme využít i tzv. chlebovou asi 1/3 z dávky)

15-20 dkg škvarků (pomletých či nasekaných)

1.5 dcl tuku – já dávám -asi napůl olej a sádlo

1 žloutek

Kostka kvasnic (nemusí být celá, stačí ¼ 40 g kostky)

1 lžička kávová vrchovatá soli

„- kmínu celého

„- kmín drcený (tluču v hmoždíři, pak se mi zdá, že pěkně voní)

Postup:

Kvásek - 0,25 lt (½ mléka a ½ vody) – drobek cukru, kvasnice

Vše zamíchám, nechám v teple kynout, asi 2 -3 x v průběhu kynutí promíchám znovu. Rozdělám na pomoučený vál hl. moukou, vykrajuji sklenicí, či vykrajovátkem o průměru 3 cm, dávám na pečící papír na plech. Bochánky potřu rozkvedlaným vajíčkem a posypu opět kmínem, popř. různými semínky – dyně, sezam, solí atd. Nechám asi 10 minut v teple kynout.

Peču ve vyhřáté troubě – kolem 150 – 180 stup., podle trouby (záleží zda horkovzduchem nebo klasicky). Nejdříve vyšší teplota, po asi 10 min. snížím na 160 st. Doba pečení je kolem 35 - 40

minut.

Vlastní úpravy doporučeny !!!!

ŠKVARKOVÉ PLACKY (z internetu)

Ingredience:

500 g polohrubé mouky, 125 g vepřových škvarků, 20 g čerstvých kvasnic (půl kostičky) + špetka cukru + 1 a půl lžice hladké mouky + 2 lžice vlažného mléka na kvásek, 500 g polohrubé mouky, 125 ml polotučného mléka, 1 vajíčko do těsta, 175 g vepřového sádla, jemná sůl a špetka pepře do těsta

1 vajíčko na potřetí škvarkových placek před pečením, hrubě mletá mořská sůl a kmín na posypání

Postup přípravy:

Na škvarkové placky si připravíme nejprve kvásek. Smícháme vlažné mléko s cukrem a malým množstvím mouky, přidáme nadrobené kvasnice, zamícháme a necháme pod utěrkou na teplém místě nakynout. Do větší mísy prosejeme mouku (je důležité, aby škvarkové placky byly pěkně nakypřené), osolíme, okořeníme špetkou mletého pepře, přidáme vepřové sádlo (mělo by být pěkně tuhé z chladničky, nikoli rozpuštěné), 1 vajíčko a vzešlý kvásek. Zpracujeme těsto a přidáme i drobně nasekané křupavé škvarečky. Hotové těsto necháme ještě na teplém místě pod utěrkou nakynout po dobu cca 1 až 1 a ½ hodiny (čím déle, tím lépe).

Nakynuté těsto rozdělíme na menší dílky (pruhy), ze kterých odkrajujeme stejně velké malé kousky, následně je formujeme v dlani do tvaru placičky. Rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem dostatečně daleko od sebe a na povrch můžeme obtisknout reliéf mřížky (stačí naznačit pár mělkých zářezů ostrým nožem nebo použít strunkové mřížkové kolečka na protlačování vařených brambor, které je nezbytné při přípravě bramborového salátu. Též se mi osvědčilo použít paličku na maso a otisknout do škvarkové placky stranu s kovovými výstupky). Před vložením do trouby každou škvarkovou placku pomažeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme špetkou hrubé mořské soli a kmínem. Vkládáme do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme tak dlouho, dokud škvarkové placky nezískají charakteristickou lehce zlatavou barvu a vůni. Nepečeme příliš dlouho, byly by zbytečně moc vysušené.