



## SLANÉ PRECLÍKY

(10 ks)

### Kynuté těsto:

380-400 g polohrubé mouky

75 g másla

1 vejce „M“

15 g čerstvého droždí

150 g mléka

8 g soli

hrubozrnná sůl na posyp

Do mísy prosejte mouku se solí, přidejte vejce a mléko, ve kterém předem rozmíchejte droždí. Začněte pomalu zpracovávat těsto, pak přidejte změkklé máslo. Vypracujte pevnější těsto, zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout, až zdvojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto rozdělte na deset stejných kousků a každý vyválejte na neposypaném vále do tenkého válečku. Stočte do preclíků (konce navlhčete vodou) a položte na plech vyložený papírem na pečení. Zakryjte utěrkou a nechte ještě kynout.

Po vykynutí vhodte postupně preclíky do vroucí vody, a jakmile vyplanou, vyndejte je, a rozložte na plech (použila jsem plech Easy2Clean, který se nemusí vykládat papírem na pečení). Preclíky posypte solí a ihned pečte v troubě vyhřáté na 210 stupňů asi 10-12 minut, program horký vzduch s připařováním (před zapnutím trouby nalijte na dno trouby vodu).