

Litý kynutý táč

Category: Kynuté knedlíky, pizza, koláče, samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

LITÝ KYNUTÝ TÁČ

Přísady:

300 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
50 g krupicového cukru
250 ml vlažného mléka
2 lžičky kvasnic
1 vejce
80 g oleje
citronová kůra
špetka soli

Postup:

- vše promícháme
- necháme hodinu kynout pod igelitem
- pak těsto rozetřeme na vymazaný plech nebo na plech s pečící podložkou nebo papírem
- poklademe ovocem, posypeme posypku
- po 20 minutách kynutí na plechu pečeme na 170 °C do růžova (cca 25-30 min)

Posypka:

50 g rozpuštěného másla
50 g na hrubo namletých ořechů
50 g pískového cukru
50 g bezlepkových ovesných vloček
2 lžíce Freee Samokypřící směs bílá bez lepku
lžíce skořice

- vše smíchat