

Preclíky

Category: chlebová směs bílá bez lepku,Homepage,Pečivo,Sušenky
written by www.dovesfarm.cz



Ingredience:

250 g Freee směs bílá chlebová bez lepku

125 ml smetany ke šlehání 33%

125 g uzeného Eidamu

125 g tuku pokojové teplot (65 g másla a 60 g Hery)

1 KL soli

6 g kypřicího prášku do pečiva

Na potřetí: vejce

Na posypání: hrubozrnná sůl, sezam

Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 10 minut odležet na kuchyňské lince.

Těsto vyválíme na plát silný cca 0,5 cm. Vykrajujeme vykrajovátkem preclíky.

Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem.

Pečeme na 175 °C asi 15 minut (dozlatova).

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala zde:

[Madam_kolacik](#)