

Pl'undrové praclíky



ingrediencie

500 g múka
0,375 litrov mlieko
4 PL cukor
30 g droždie
220 g maslo
štipiek soľ
žltok
podľa chuti hrubý kryštálový cukor

Postup

1. Múku dáme do misy a uprostred urobíme jamku. V 50 ml vlažného mlieka s 1 lyžičkou cukru rozpustíme droždie.
2. Mlieko s droždím vlejeme do jamky v múke a trochu posypeme múkou z okrajov. Prikryjeme a necháme kysnúť na teplom mieste 15 minút, kým sa na povrchu neobjavia trhlínky.
3. V menšom hrnčeku rozohrejeme 50 g masla a necháme vychladnúť. Pridáme ho do kvásku so vyšným cukrom, soľou a zvyškom mlieka a v elektrickom miesiči vypracujeme pružné cesto, ktoré sa prestane lepiť na steny misy. Prikryté cesto necháme kysnúť ďalších 30 minút, potom ho dáme na chladné miesto ešte na 15 minút.
4. Zvyšné maslo vymiešame ručným elektrickým šľahačom dopenista. Pracovnú dosku jemne pomúčime. Cesto rozvalkáme na tenký obdĺžnik a potrieme asi 1/5 masla. Cesto raz preložíme, opäť rozvalkáme a znova potrieme maslom. Tento postup opakujeme trikrát, kým nespotrebujeme všetko maslo. Po každom rozvalkaní a potretí cesto dáme na chladné miesto na 20 minút.
5. Rúru predhrejeme na 180°C. Plechy vystelieme papierom na pečenie. Cesto rozdelíme na 20 dielov a z každého ušľáme tenký, asi 40 cm dlhý valček, z ktorého upletieme praclík. Žltok rozšľaháme s lyžičkou vody a potrieme praclíky. Posypeme hrubým kryštálovým cukrom. Praclíky pečieme v predhriatej rúre do zlatohneda asi 15 minút.

Praclíky



ingrediencie

1 balíček sušené droždie
3 hrnčeky hladká múka
1 hrnček chlebová múka
1/2 hrnček teplá voda
2 KL hnedý cukor
2 KL soľ
trochu hrubozrnná morská soľ
1 PL maslo
2 KL sóda bikarbóna

Horčicový dip:

4 PL kyslá smotana
4 PL kremžská horčica
1 ks cibuľa

Postup

1.

V miske zmiešame teplú vodu, sušené droždie, soľ, hnedý cukor a kvasnice necháme približne 15 minút pracovať. Vo väčšej miske potom zmiešame obe múky a prilejeme kvások. Vypracujeme hladké cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme približne hodinu kysnúť.

2.

Vykysnuté cesto premiesime a rozdelíme na 8 rovnakých častí. Z každej urobíme dlhý valček s priemerom cca 1 cm a vytvarujeme praclík. Vo väčšej miske zmiešame teplú vodu so sódou bikarbónou. Do tejto nádoby ponoríme každý praclík a ihneď ho vyberieme.

3.

Uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a posypeme hrubozrnnou morskou soľou (môžeme použiť mak, sezam, rascu, atď.). Pečieme ich pri teplote 180°C približne 20 minút. Tesne pred koncom pečenia praclíky potrieme roztopeným maslom.

4.

Medzitým si pripravíme dip. Kyslú smotanu zmiešame s horčicou a nasekanou cibuľkou. Praclíky s týmto dipom sú vhodné k pivu.

Pivné praclíky



2.

Z cesta tvarujeme praclíky, tyčinky, ktoré dáme na plech a ešte potrieme malým množstvom piva a posypeme niektorou z ingrediencií podľa chuti. Zapečieme vo vyhriatej trúbe a zľahla dosušíme. Úžasné pivné praclíky sú hotové.

ingrediencie

2,5 hrnčeky polohrubá múka

1,5 dl olej

1 hrnček pivo

3/4 kocka droždie

1 ČL cukor

1/2 ČL čierne korenie

1/2 ČL soľ

1 ks bielok na potretie

Postup

1.

Do misky s múkou pridáme rozdrobené droždie, cukor a časť zohriateho piva, zľahka zasypeme múkou a necháme čiastočne vykysnúť. Potom pridáme olej, soľ, korenie a druhú časť piva. Premiešame a urobíme cesto, ktoré necháme odpočívať.