

Domácí škvarkové placky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

325 g	hladká mouka
325 g	polohrubá mouka
250 g	škvarky
1 kostka	droždí
300 ml	mléko
1 lžička	krupicový cukr
100 g	změkklé máslo
1 ks	vejce
1 a 1/2 lžička	sůl
1 a 1/2 lžička	celý kmín



Postup přípravy

Ve velké míse si smícháme obě mouky. Škvarky nasekáme najemno nožem a smícháme s asi 150 g promíchané mouky. Škvarkovou směs zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice. Mezitím si rozdrobíme droždí do cca 100 ml vlažného mléka a přidáme lžičku cukru. Necháme vzejít kvásek. Do mísy se zbylou moukou přidáme vzešlý kvásek, zbytek vlažného mléka a změkklé máslo. Vše zpracujeme do hladkého těsta. Těsto necháme v teple 2 hodiny vykynout. Po uplynutí této doby si vyndáme z lednice škvarkovou směs a rozválíme ji na placku. Také vykynuté těsto vyklopíme a rozválíme na obdélník. Na něj položíme placku se škvarky, těsto přehneme a rozválíme. Znovu přeložíme a vyválíme. To opakujeme ještě minimálně třikrát. Nakonec vyválíme asi 1 cm silnou placku, vykrájíme z ní kolečka a ta přendáme na plech. Nožem na nich uděláme mřížky, potřeme je rozšlehaným vejcem, osolíme a okmínujeme. Necháme ještě na plechu chvíli odpočinout. Škvarkové placky pečeme v troubě předehřáté na 200° Celsia zhruba 15 až 18 minut dozlatova.

Poznámka: Nejlepší škvarky jsou samozřejmě ty domácí. Náš recept na ně naleznete [ZDE](#)