

Pivní tyčinky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 g	hladká mouka (nejlépe pšeničná v kombinaci se špaldovou)
80 ml	mléko
150 ml	světlé pivo
1/2 lžičky	sůl
špetka	krystalový cukr
20 g	droždí
3 lžíce	máslo
	koření na posypání



Postup přípravy

Z trochy vlažného mléka, cukru a droždí uděláme kvásek a necháme ho vzejít na teplém místě. Mouku smícháme se solí, máslem, zbylým mlékem a pivem, na konec přidáme kvásek a vypracujeme pevné těsto. Necháme hodinu kynout. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na placku vysokou asi půl centimetru. Vykrajujeme plátky, které mírně zatočíme a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ještě 10 minut kynout, pak potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme oblíbeným kořením (sůl, kmín, paprika, grilovací...) a dozlatova upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C.

TIP: Těsto můžeme zasypat strouhaným sýrem nebo do něj zaplést plátky slaniny.