

PEŘŮŤEKOVŮ KAISERKY

ĀšterŮ, 24 Āerven 2014

Dnes vm tu nabízím ty nejlepší kaiserky po sluncem. Nemyslím jimi však ani Āeny a dvky, kter měly Āi mj "cosi spoleĀnho" s hercem Oldmichem Kaiserem, ani druh střevlíka, kter je po nm pojmenován Cychrus kaiser. N ty dneš kaiserky jsou peřen a moc dobr, protože jsou od velmi šikovn kuchařky!

Suroviny:

500 g hladk mouky

2 - 3 cel vejce (podle velikosti)

cca 230 ml vlaĀnho mléka

150 ml oleje

2 léky soli

1 lka cukru

1 droždí - 42 g (už jsem ale dělala i z půlky kostky, a taky se povedly)

1 vejce na poten, hrst hladk mouky na posypání těsta před kynutm

Mk, kmn, sezam, lnn semínko, slunečnice, strouhan sr atp. na posyp

Postup

Do mísy nasypeme mouku (lepší je prost) a

udlme dlek, do nějž rozdrobíme kvasnice. Ty posypeme cukrem a plijeme 5 lžicemi vlaĀnho mléka. Ve zbytk mléka rozlehme vidličkou vjka, přidáme olej a sl. Vlijeme do mísy k mouce a dobme propracujeme (mn trvalo asi 5 minut).

Povrch hladkého těsta posypeme trochou hladk mouky, přikryjeme utěrkou a dáme do tepla kynout. Po vykynut těsta v mse rukou několikrát pelme, aby se zase srazilo, a opět necháme v teple dokynout dalších 30 minut.

Troubu pedeheme na 170°C. Na vle vytvořme z těsta 12 bochnk (pro puntíků to bylo cca 85 g ka houstika) a necháme je dokynout na plechu. Pak je potřeme rozlehm vjkem a kad bochánek třikrát tupou stranou noe kem prozneme skoro a dolů, aby získaly tvar kaiserek. Posypeme a po 15 minutách dme asi na 20 minut, dokud nezezltnou.

Poznámka

Pokud zbydou do druhého dne, což se stává málokdy :-)) , dm je do hrnce, přikryji utěrkou a pak poklicí a schovám do studen trouby. Houstiky meme i zamrazit, nejlepší je to do dvou hodin po vyjmut z trouby. Pak chutnj jako Āerstv upeřen.

DANIELLA