



Tom Parker Bowles
Recept na Pretzel (preclíky)

Použití chlebové mouky (která obsahuje více lepku než obyčejná mouka hladká) dává těmto jemným preclíkům charakteristickou konzistenci žvýkačky. Těsto můžete připravovat ručně nebo hnětačem.

BUDETE POTŘEBOVAT

- 2 1/4 lžičky suchého droždí
- 1/8 lžičky jemné mořské soli
- 2 lžičky cukru (do těsta)
- 1 šálek teplé vody
- 1 šálek chlebové mouky
- 2 šálky obyčejné hladké mouky
- 2 lžíce másla, změkčelo
- 2-3 lžíce rostlinného oleje
- 1/4 šálku jedlé sody
- 1 1/2 lžíce cukru (do vody na vaření)
- 1 lžíce hrubé mořské soli
- 1 lžička vody
- 1 vejce, rozšlehané

POSTUP

1 V malé misce dobře rozmíchejte droždí, jemnou sůl, cukr a teplou vodu, dokud se cukr nerozpustí. Nechte směs stranou, dokud nezačne pěnit (většinou ne dříve než za 10 minut).

2 Do velké mísy dejte mouku a změkčelé máslo a začněte prsty zapracovávat máslo do mouky, dokud nebude vypadat jako drobenka.

3 Opatrně nalijte zpěněné droždí do mouky a zamíchejte vařečkou. Když se těsto spojí, začněte ho hníst na pomoučené pracovní ploše několik minut, až je hladké a nechytá se vám na prsty.

4 Velkou mísu vymažte tenkou vrstvou rostlinného oleje. Dejte těsto do mísy, několikrát ho obraťte, aby bylo pokryté olejem, pak mísu zakryjte plastovou fólií a dejte na teplé místo, aby těsto zdvojnásobilo svůj objem. To bude trvat asi hodinu. Mezitím lehce potřete dva pečící plechy rostlinným olejem.

5 Když těsto nabude dvojnásobného objemu, vyndejte ho z mísy nakrájejte na 12 kousků. Abyste mohli začít dělat preclíky, vyválejte z jednoho kousku těsta dlouhý váleček (asi 45 cm), položte ho na pracovní stůl do tvaru U, pak vezměte oba konce, dejte je k sobě a dvakrát propleťte, abyste vytvořili smyčku. Přimáčkněte oba konce na základ smyčky. Když uděláte všechny preclíky, dejte je na pečící plech potřený olejem a nechte je asi 20 minut kynout.

6 Přehřejte troubu na 250 °C. Mezitím dejte vařit velký hrnec vody, přidejte sodu a cukr. Opatrně ponořte preclíky do vody (můžete je vařit v několika dávkách) a vařte je pár minut, dokud se nenafouknou a nezačnou se trochu lesknout. Vyndejte je z vody a nechte je okapat na mřížce před přenesením na naolejovaný plech.

7 Smíchejte lžičku vody s rozšlehaným vejcem, potřete jím preclíky a posypte je hrubou mořskou solí. Pečte dozlatova - asi 15 minut. Jezte čerstvé a namazané hořčicí.

12 PORCÍ

včelařství Úhořilka

Miroslav Novák, Úhořilka 29
582 53 Štoky
tel.: 776 574 092
e-mail: statekpodlipou@seznam.cz

- Med květový přírodní, pastovaný
- Med medovicový – lesní
- Medovina
- Propolisová tinktura a mast
- Svíčky z včelího vosku
- Oddělky a oplozené matky



www.vcelarstviuhorilka.cz

U	VÝPLŇ OKEN	KVAŠENÍ	U	SPZ ÚSTÍ NAD LABEM	SOLMI-ZAČNÍ SLABIKA	BASKICKÝ A	VĚNOVANÝ PŘEDMĚT	JE MOŽNO	ANGL. JÍST	U	NE PRAVÁ	ANGL. ÚTES	MYS FILIPIN
CELNÍ KÓD SLO- VENSKA			USAZENÉ							POSUZO- VÁNÍ ŽIVOT- NÍHO CYKLU (ZKRATKA)			
Tajenka č. 1			CEST- KÁNC. JIHO- MO- RAV. KRAJE							JED- NOTKA PRÁCE SUŠIT			
ČÁST HOROLE- ZECKÉ VÝZBROJE					ZAJIŠ- TOVAT VÁHY								
NĚM. VÝCHOD				BÁS- NICKÝ ZÁPOR	JIŘÍ ŠUMA www.servissuma.cz					DRUH LITERÁR- NÍHO DÍLA ŽENSKÉ JMÉNO (4.4.)			
U	SLOVEN. PŘED- LOŽKA	NÁZEV ZNAČKY DUSÍKU ZAMĚST- NÁNÍ						NĚM. JÁ			ZKR. AMPÉR- SEKUNDA	PŘÁVĚ TAK	ANG- LICKÝ ŠKUB- NOUT
OŠTROV V SÁLA- MOLINO- VÝCH OŠTRO- VECH					ZPĚVNÝ PTÁK	PŘED- LOŽKA	FR. PLATI- DLO	VDĚKY					
ČASOVÁ SPOJKA			POLSKÉ OZNA- ČENÍ NOREM	ŠKIE KATEDRY ČESKÉ UNIVERZITY ZKR. REZNA OCEL				ITAL. SÍDLO EDWARD					
Tajenka č. 2											ZKRATKA TELE- VIZNÍCH NOVIN		
ČÁSTKA PENĚZ							URČIT				INICIÁLY HERCE KORBE- LÁRE		

VYHRAJTE 1 X KNIHU
Využijte knižkovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na knizkovky@umiform.cz do 31.8.2017. Slosování proběhne 2.9.2017!

www.servissuma.cz

ESSOX
Splátkový prodej ESSOX



OPRAVY A PRODEJ ZAHRADNÍ A LESNÍ TECHNIKY

ZAHRADNÍ TRAKTORY
KŘOVINOŘEZY |
PILY | SEKAČKY

JIŘÍ ŠUMA

Lipová ul., Rumburk, tel.: 606 850 100

PONDĚLÍ - PÁTEK 16.00 - 19.30 HOD. | SOBOTA 9.00 - 12.00 HOD. NEBO PO DOHODĚ

v-garden

OREGON

WEIBANG

GARLAND

ALKO

ALPINK

BRIGGS & STRATTON

McCULLOCH

GARDENA

DOLMAR

VARI HONDA

solo by ALKO

HECHT made for garden