



Kuriatka

Kysnuté kuriatka s Droždím a Ražným kváskom Dr. Oetker.

12 ks



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Na cesto:

- 500 g múka hladká
- 2 zarovnaná KL soľ
- 1 balíček Droždíe Dr. Oetker
- 1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker
- 1 ks žltok
- 300 ml mlieko vlažné
- 2 PL maslo rozpustené
- 2 balíčky Vanilínový cukor Dr. Oetker
- 1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

Na potretie a posypanie:

- 1 ks bielok

Okrem toho potrebujeme:

- plech na pečenie (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so soľou, droždím a kváskom. Pridáme žltok, mlieko, maslo, cukor a kôru a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a rozdelíme na valčeky a vytvarujeme z nich uzly, ktoré dotvarujeme do podoby kuriatok – jeden koniec necháme ako hlavičku a druhý koniec ako chvostík. Chvostíky nakrájame ostrým nožom. Kuriatka poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Prikryjeme utierkou a necháme ešte asi 20 minút kysnúť.
- 3 Každé kuriatko potrieme bielkom pomocou štetca alebo pierka. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

Tip:

- Kuriatka môžeme pred pečením podľa chuti posypať makom alebo im urobiť očká zo semienok.

