

Syrové oblátky

Potrebuje

- - 1 l mlieko
- - 1/2 kg hladká múka Extra špeciál
- - 1 PL soľ
- - 1 ČL celá rasca
- - 3 PL olej
- - 1 vajce
- - 1 žltok
- - 70 g Karička tehla

Postup

Do hlbšej nádoby dáme preosiatu hladkú múku, soľ, rasca, Karička tehlu a spolu premiešame. V letnom mlieku rozhabarkujeme vajce a žltok. Za stáleho mixovania s ručným mixérom na najnižšom stupni rýchlosti prilievame do múky. Nakoniec pridáme olej a všetko poriadne rozmixujeme - zvýšime na vyšší stupeň rýchlosti.

Cesto necháme odstáť minimálne 2 hodiny, ja však pečiem najskôr za 4 až 5 hodín. Jemnejšie oblátky sa však upečú z cesta, ktoré necháme postáť napríklad z večera do rána, alebo 10 až 12 hodín v chladničke. Cesto pri pečení by malo mať izbovú teplotu, takže keď ho vytiahneme z chladničky, necháme ho ešte chvíľu odstáť.

Ak je potrebné pred pečením si cesto rozriedime s trochou vody alebo mlieka, nepracujeme s hustým cestom!

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčianskeho Jastrabia
náročnosť: vysoká
čas: 160 minút
porcie: 10