

Deň s karičkou - Raňajkové prekvapenie (Celozrné buchtičky)

Potrebuje

- - 1,5 hrnčeka hladkej múky 1 lyžička soli 1dcl oleja
- - 0,5 hrnčeka celozrnej múky
- - 1 čl soľ
- - 1 dcl olej
- - 20 g droždie
- - 0,5 čl cukor
- - 2 dcl teplá voda
- - 8 ks Karička trojuholník
- - ľanové semienka

Postup

Z uvedených surovín si pripravíme cesto, ktoré necháme prikryté 40 minút kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto rozdelíme na 8 rovnakých častí. Z každej časti vytvarujeme žemličku, do ktorej do stredu jemne zapracujeme Karička trojuholník. Buchtičky ukladáme na plech, buď na papier alebo silikónovú podložku, potrieme ich osolenou vodou, posypeme ľanovými semienkami a ešte chvíľku necháme podkysnúť. Pečieme v predhriatej rúre na 180 °C približne 25 minút. Upečené buchtičky ešte za horúca potrieme opäť osolenou vodou, prikryjeme utierkou a necháme vychladnúť. Toto pečivo sa udrží dlho čerstvé a keďže je už naplnené, tak sa výborne hodí ako rýchle raňajky alebo svačinka bez ďalšej úpravy. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Michaela zo Zubného
náročnosť: nízka
čas: 75 minút
porcie: 8