



Slané sušenky se semínky

asi 40 kusů



Jednoduchý



do 35 Min.



Na těsto:

150 g mouka celozrná
150 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 zarovnaných KL sůl
1/2 zarovnaná KL paprika sladká
špetka pepř
50 g margarín změkly
150 g tvrdý sýr strouhaný
180 ml voda teplé

Na potřetí a posypání:

50 ml voda
trochu sezamová semínka maková a lněná
trochu sůl - hrubá

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s droždím, solí, paprikou a pepřem. Přidáme margarín, sýr a vodu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na 2 stejné díly. Pomocí válečku vyválíme na obdélníky 30 x 40 cm a nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Těsto pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vodou a na několika místech propícháme vidličkou. Ostrým nožem nebo rádýlkem každý plát nakrájíme na 20 obdélníků. Posypeme semínky a solí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180°C
Horkovzdušná: 160°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 25 Min.

- 3 Sušenky necháme vychladnout.

Tip

- V dobře uzavřené nádobě vydrží až 3 týdny. V případě potřeby je možné sušenky i zamrazit.