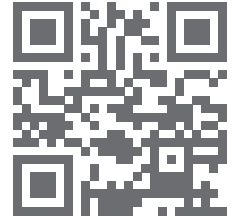


# BRIOŠKY



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

## Na briosky budete potrebovať (20 kusov):

130 g vlažného mlieka, 7 g droždia, 100 g kryštálového cukru, 430 g hladkej múky, ½ lyžičky soli, 3 vajcia, 185 g masla izbovej teploty, 1 žltok + lyžica mlieka, mak na posypanie

## A TAKTO NA TO:

Vlažné, až teplé mlieko vyšľahajte metličkou s droždím do peny. Postupne v troch častiach pridávajte cukor a stále metličkou šľahajte.

Misu s mliekom vložte do robota s nástavcom háku. Múku a vajcia pridávajte tiež v troch častiach tak, aby sa múka i vajce poriadne zapracovali do cesta. Nasypťte prvú tretinu múky, jedno vajce a nechajte aspoň 3 minúty miesiť, kým pridáte ďalšiu múku a vajce. Cesto bude veľmi riedke a také má byť. Na záver opäť v troch častiach pridávajte maslo. Ďalšiu časť masla pridáte, až keď predchádzajúce je úplne včlenené do cesta. Riedke cesto prikryte fóliou a utierkou a nechajte na teplom mieste odpočívať 2 hodiny, kým cesto nezdvynásobí svoj objem.

Po nakysnutí nevyberajte cesto z nádoby. Pomúčte povrch cesta, zrazte ho hánkami prstov, prekryte potravinovou fóliou tak, aby sa fólia cesta dotýkala a položte na ňu tanier. Tanier musí byť dostatočne malý, aby vošiel do vnútra nádoby s cestom. Nechajte cesto odpočívať v chladničke cez noc.

Vyberte cesto na pomúčenú dosku, poriadne ho premieste a nechajte 10 minút odpočívať. Ak je cesto príliš lepkavé, pridajte múku. Rozdeľte cesto na 20 malých bochníčkov veľkosti mandarinky. Dlaňami oboch rúk tvarujte valčeky s dĺžkou 20 cm a tvarujte z nich uzlíky. Múku používajte len ak je cesto natoľko lepkavé, že sa s ním nedá pracovať. Uzlíky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryte utierkou a nechajte podkysnúť 1 hodinu.

Predhrejte rúru na 180 stupňov. Pred vloženíom do rúry štetcom potrite briosky zmiešaným žltkom s mliekom a posypte makom. Pečte 15 až 20 minút. Podávajte s maslom, alebo domácim džemom. Najlepšie sú čerstvé.

