



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Cesnakové uzlíky

Na cesnakové uzlíky budete potrebovať (32 ks):

200 ml teplého mlieka, 100 ml teplej vody,
1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 7 g sušeného droždia,
50 ml olivového oleja, 1 bielko, 600 g hladkej múky,
15 g soli

Na potieranie budete potrebovať:

1 žltok a trochu mlieka, 40 ml olivového oleja, ½ hlávky cesnaku, soľ, petržlenová vňať

A TAKTO NA TO:

Zmiešajte mlieko, vodu, cukor, sušené droždie a nechajte napučať kvások. Múku zmiešajte so soľou, pridajte olivový olej, bielko a kvások. Pomocou hákového nástavca mieste 5 minút. Jemne lepkavé vypracované cesto vložte do misy vytretej olivovým olejom, prikryte potravinovou fóliou a nechajte 1 a pol hodiny kysnúť.

Pripravte si olej na potieranie. Do misky nalejte olivový olej, pretlačte strúčiky cesnaku, soľ a zmiešajte. Cesto rukami roztiahnite na jemne pomúčenej pracovnej doske a potrite ho cesnakovým olejom. Preložte cesto do polovice, druhou stranou prekryte preložené cesto. Cesto opäť rukami roztiahnite, potrite cesnakovým olejom a opäť preložte jednu časť cesta do polovice a druhou časťou ho prekryte. Cesto finálne potrite cesnakovým olejom a rozrežte na 32 tenkých pásikov. Pásik zatočte, urobte uzlík a uložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Postup opakujte pri zvyšnom ceste. Na celú dávku cesta budete potrebovať dva plechy.

Plechky prikryte čistou utierkou a nechajte 15 minút podkysnúť. Pečte pri teplote 190 stupňov 20 až 25 minút. Ihneď po upečení potrite cesnakové uzlíky zvyškom cesnakového oleja zmiešaného s petržlenovou vňaťou.