

BRYNDZOVÉ TYČINKY

 10 ks  2 1/2 h

Bryndza je surovina, ktorá nepotrebuje veľa vysvetľovania. Buď ju milujete, alebo ste jej ešte nedali šancu. A ak patríte do tej prvej skupiny, tieto bryndzové tyčinky budú presne pre vás.

Nadýchané kysnuté cesto, ktoré po upečení zostane mäkké a jemné, vo vnútri výrazná, krémová bryndzová náplň zjemnená mascarpone, doplnená o parmezán a zelenú cibuľku. Povrch jemne lesklý od vajíčka, s chrumkavou vločkovou soľou, ktorá všetko krásne zvýrazní. Slané, voňavé, návykové.

BUDETE POTREBOVAŤ:

na kysnuté cesto:

270 hladkej múky
120 ml teplého mlieka
60 ml teplej vody
4 g sušeného droždia
1/2 lyžičky
kryštálového cukru
25 g olivového oleja
8 g soli

na bryndzovú náplň:

125 g plnotučnej
ovčej bryndze
30 g mascarpone
(alebo iného
rozotierateľného syra)
1 nasekanú zelenú cibuľku
1 polievkovú lyžicu
nastrúhaného parmezánu
1 lyžičku oregana
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie

na potieranie

a posypanie pred
pečením:
rozšľahané vajíčko
maldon soľ

A TAKTO NA TO:

1. Z teplej vody, teplého mlieka, cukru a droždia pripravte kvások a nechajte ho pár minút aktivovať.
2. Do misy nasypete múku, pridajte soľ a olivový olej. Prilejte kvások a vypracujte pružné, hladké a nelepivé cesto. Prikryte ho utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť približne 1,5 hodiny, kým zdvojnásobí svoj objem.
3. Bryndzu zmiešajte s mascarpone, pridajte nasekanú cibuľku, parmezán, oregano, soľ a korenie. Všetko dôkladne premiešajte do hladkej, rozotierateľnej zmesi.
4. Vykysnuté cesto preložte na pracovnú dosku a vyvalkajte na obdĺžnik s rozmermi približne 40 × 30 cm. Rovnomerne naň rozotrite bryndzovú náplň.
5. Cesto preložte (podľa postupu vo videu) a rozdeľte na 10 rovnakých podlhovastých pásov. Každý pás jemne natiahnite a zatočte do tvaru tyčinky.
6. Tyčinky poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryte utierkou a nechajte ešte 10 minút podkysnúť.
7. Pred pečením potrite tyčinky rozšľahaným vajíčkom a posypte vločkovou soľou. Pečte pri teplote 170 °C približne 20 minút, dozlatista. Po vytiahnutí z rúry ich nechajte vychladnúť.

