

## Houstičky

---

280 ml mléka

půl kostky čerstvého droždí (21 g)

1 lžička cukru

celkem 520 g mouky (pšeničné hladké, špaldové či špaldové chlebové)

60 g rozpuštěného másla

2 lžičky soli

Z vlažného mléka, droždí a cukru necháme vzejít kvásek. V pekárně či robotu necháme všechny suroviny propracovat. Těsto by mělo mít konzistenci asi jako na vánočku, doladíme tedy moukou nebo mlékem podle potřeby. Necháme v teple asi půl až 1 h kynout. Po vykynutí na dvojnásobek těsto rozdělíme na 15 až 16 kousků (po cca 56 g těsta), vytvarujeme/upleteme a opět necháme v teple přikryté hezky nakynout (asi půl hodinky). Porosíme vodou, posypeme solí a kmínem, mákem či jinými semínky. Pečeme cca 10 minut v předehřáté troubě na 230 °C.

Tip: Zkoušela jsem péct i v horkovzdušné fritéze, při 160 °C z každé strany 5 minut, ale zdají se mi houstičky pak tužší.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---