

## Pivní tyčinky

---

na cca 4 plechy dlouhých tyčinek:

250 ml světlého piva

2 polévkové lžíce oleje

500 g hladké mouky (z toho asi 1/4 špaldové hladké)

1 lžička cukru

1/4 kostky (10 g) droždí

10 g soli

2 lžičky drceného kmínu,

pepř a chilli podle chuti

Těsto uhněteme ručně, v robotu nebo necháme vypracovat v domácí pekárně na program "pizza". Po lehkém vykynutí (asi na 1,5násobek) roztáhneme nebo vyválíme na obdélníkovou placku cca 1 cm vysokou a rádýlkem krájíme tenké proužky, které přenášíme na plech s pečícím papírem. Potřeme slanou vodou a pečeme do zezlátnutí asi 12 minut při 180 °C na horkovzuch. Po upečení doporučuji nechat tyčinky (už sesypané na jednom plechu) dosušit (ale nespálit!) zbytkovým teplem v troubě.

---

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