

Кашкавалени соленки с различни аромати

Ароматни сухарчета с подправки

about 40 сладки (/бисквитки)



up to 40 Min.



1 Приготвяне:

Смесете двата вида брашно със сухата маята в купа и добавете останалите продукти. Разбъркайте всичко с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 2 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста влажна кърпа и го оставете на топло да втасва, докато видимо увеличи обема си.

Разделете тестото на две топки. Върху леко набрашнена повърхност разточете всяка топка на кора с размери 40x30 см. Разстелете кората върху застлана с хартия за печене тава, набодете я с вилица и я намажете с вода. С нож нарежете на 20 равни парчета. Поръсете със сол, сусам, маково и ленено семе, кимион и печете в средата на предварително загрята фурна около 25 минути на горен и долен нагревател на 180°C или на горещ въздух на 160°C. Повторете и с втората кора.

След изпичане извадете соленките с хартията върху метална решетка да се охладят.

Съставки:

Тесто със суха мая за печене:

150 г пшеничено брашно
150 г брашно от елда
1 пак. суха мая Dr.Oetker
1 ч.л. сол
0,5 ч.л. червен пипер
about 3 г черен пипер (щипка смлян)
50 г масло
150 г кашкавал настърган
175 мл вода

За намазване:

10 мл вода

За поръсване:

about 10 - 20 г макови семена
about 10 - 20 г сусам
about 10 - 20 г сол едра
about 5 - 10 г кимион
about 10 г ленено семе



recipe.tip.from.the..

- В добре затворени кутии, соленките могат да издържат до три седмици.
- Може да замените кашкавала с Вашето любимо сирене, а семената – със слънчогледови и тиквени семки.

