



Špaldové loupáčky

vegetariánský	Snadné	3 hodiny	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---------------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

500 g hladké špaldové mouky
220 ml rostlinného nápoje
50 g biomásla
40 g mletých vlašských ořechů
40 g špaldového sirupu
30 g cukru
2 žloutky z biovejce
20 g čerstvého droždí
půl lžičky mleté vanilky
půl lžičky soli
mák na posypání
bílek z biovejce na potřetí

Jak na to?

1. Do mísy robota dejte mouku, cukr a sůl. Promíchejte a uprostřed vytvořte důlek. Přidejte polovinu rostlinného nápoje s droždím a rozmíchejte s částí mouky tak, aby vzniklo řídké těstíčko. Zakryjte a nechte vzejít kvásek.
2. Přidejte zbylý rostlinný nápoj, rozpuštěné máslo, sirup, mleté ořechy, vanilku a žloutky. Hněťte v robotu asi 10 minut. Zakryjte a nechte těsto kynout 60 minut.
3. Vykyнутé těsto rozdělte na dva díly. Vytválejte do kruhu a rozdělte na 6 dílů ve tvaru trojúhelníku. Každý díl stočte a vytvarujte prsty do obloučku. Nechte zakryté kynout ještě asi 30 minut. Poté potřete bílkem a zasypte mákem.
4. Pečte cca 20 minut v troubě předehřáté na 160 °C, dokud nezískají pěknou barvu.

Množství: 12 loupáčků