Česnekové tyčinky

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

150 g	polohrubá mouka
150 g	hladká mouka
1 lžička	cukr krupice
1 lžička	sůl
20 g	droždí
1/2 lžičky	prášek do pečiva
100 ml	mléko
100 ml	teplá voda
2 lžíce	olivový olej
3 stroužky	česnek
	hrubozrnná sůl
	vajíčko na potření



Postup přípravy

V misce ohřejeme mléko, nesmí být horké, pouze vlažné. Do mléka rozdrobíme droždí a přidáme lžičku cukru. Promícháme a nechám na teplém místě vzejít kvásek. V jiné, větší míse smícháme obě mouky, sůl a prášek do pečiva. Společně prosejeme, abychom mouku zbavili nečistot a nakypřili. Poté přilijeme olej, vodu, kvásek a prolisujeme česnek. Vše důkladně promícháme a vypracujeme lepivé těsto. Povrch lehce poprášíme moukou, zakryjeme čistou utěrkou a na teplém místě necháme alespoň hodinu kynout. Poté těsto propracujeme rukama, podsypáváme moukou, aby se nelepilo. Odkrajujeme menší kousky, z nich vyválíme delší váleček a v ruce několikrát zatočíme, abychom vytvořili spirálu. Pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Povrch tyčinek potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme hrubozrnnou solí. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C do zezlátnutí. Podáváme ideálně s olivovým olejem, do kterého můžeme přidat bylinky, jako například rozmarýn či tymián a tyčinky v něm namáčet.