Zelné placky se škvarky

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/zelne-placky-se-skvarky.html

Zelné placky chutnají dospělým i dětem. Připravte je jako samostatný pokrm s nějakou hustou polévkou. Na dětské párty budou mít velký úspěch a dospělým budou mimořádně chutnat, třeba k vínu.

Suroviny:

- 500 g mouky (400 g hladké + 100 g polohrubé) + polohrubá mouka na podsypání
- 2 celá rozšlehaná vejce + 1 vejce na potření
- ½ kostky droždí
- 150 g nasekaných škvarků
- 250 g kysaného domácího zelí (překrájeného)
- 5 lžic kysané smetany 16%
- 6 lžic mléka na kvásek + špetka cukru
- 1 vrchovatá čajová lžička soli
- Hrst nasekaných čerstvých bylinek (tymián, rozmarýn, pažitka.....)
- Na posypání - kmín, hrubozrnná sůl, sezamová semínka

Postup přípravy:

Nejprve si připravíme kvásek. Do misky rozdrobíme kvasnice, přidáme špetku cukru, vlažné mléko, metlou promícháme a necháme kvásek vzejít (cca 15 minut - podle teploty v místnosti).

Mouku promícháme se solí a pak přidáme ostatní suroviny, včetně kvásku. Ten jsme před přidáním k mouce důkladně promíchali lžičkou. Vypracujeme těsto, jde to velmi lehce a přendáme ho na pomoučený vál.



Zadělané těsto
Zdroj:Marcela Hackerová

Vyválíme asi 8 mm vysokou placku. Tvořítkem nebo hrnečkem o průměru 6 cm vykrajujeme kolečka a klademe je na plech s pečícím papírem.
Na plechu je necháme 30-45 minut kynout, pak je potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem, hrubozrnnou solí či sezamem.



Plech před pečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Vykynuté placky pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 25 minut a pak ještě 5 minut na horkovzduch. Z uvedeného množství jsou tři plechy po 12 kusech.