

# Fotopostup na briošky z kysnutého cesta

**Suroviny by mali mať vždy izbovú teplotu**



**1**



**Kvások, hladká múka, vajcia, maslo, cukor a soľ**

**Vymiesime**



**2**



**Výsledné cesto je pružné, pevné a mäkké zároveň a nelepí sa**

**Príprava na pečenie**



**3**



**Vyformované bochníky potrebujú ešte hodinu kysnúť na plechu**

**Dobrú chuť!**



**4**



**Celý recept si prečítajte na [www.spozaplota.sk](http://www.spozaplota.sk)**

**Príbehy**



**Recepty**



**Rozhovory**

