

Úterý 24. září 2024: Neukirchské suchary a výměna receptů

Kdy: 14 - 18 hodin

Kde: Mládežnický a vícegenerační dům Valtenbergwichtel e.V., Forstweg 5, 01904 Neukirch

14.00 Setkání před domem mládeže a vícegeneračního domu;

14:15 Prohlídka továrny na suchary / tovární prodejny s průvodcem v okolí

15:00 Návštěva vlastivědného muzea na zámku

16:00 káva / zákusek / vydatné jídlo pro cca 30 osob

➔ Výměna receptur a vzájemná výměna

Co se skrývá za tímto receptem?

Složky:

500 g mouky

80 g másla nebo margarínu

10 g cukru

1 špetka soli

250 ml mléka

20 g droždí

1. Do velké mísy dejte mouku, máslo nebo margarín, cukr a sůl.
2. Mléko zahřejte v malém hrnci. Vyjměte hrnec ze sporáku a rozpustěte v něm droždí.
3. Přidejte mléčnou a kvasnicovou směs k ostatním ingrediencím v míse a vše uhněteme do hladkého těsta. Mísu přikryjeme vlhkou utěrkou a těsto necháme hodinu kynout na teplém místě.
4. Poté těsto znovu dobře prohněteme. Nalijte ji do formy a pečte v troubě na 180 stupňů asi hodinu.
5. Těsto vyjmeme z formy a necháme hodinu odpočívat a vychladnout. Poté ji nakrájíme na dvacet plátků, každý asi palec tlustý.
6. Plátky položte na plech a pečte na 100 stupňů další hodinu dozlatova.