Velikonoční šneci z kynutého těsta s Tylžským sýrem a česnekem

60 minut + kynutí náročnost ●●○○

Ingredience

Těsto:

- 240 ml vlažné vody
- 1 lžíce medu
- 2 lžičky instantního droždí
- 1 lžička sušeného česneku
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla + 50 g Jihočeského másla na potření
- 400 g chlebové nebo hladké mouky
- 2 lžičky soli
- hrst najemno nasekané petrželky

Náplň:

- 100 g Jihočeského másla
- 7 stroužků česneku
- 100 g Tylžského sýru

Návod na přípravu:

Vlažnou vodu, med a droždí promícháme, přikryjeme a necháme 5 minut odpočinout. Poté přisypeme sušený česnek, rozpuštěné Jihočeské máslo, mouku, sůl a mícháme dokud nevznikne hladké těsto. Necháme kynout pod fólií cca 2 hodiny. Po vykynutí těsto rozválíme do tvaru čtverce na tloušťku cca 3–4 mm. V misce smícháme Jihočeské máslo, nastrouhaný česnek a Tylžský sýr nakrájený na malé kostičky. Náplň natřeme na těsto a zarolujeme. Z rolády nakrájíme 4–5 cm široké šneky, které poskládáme do Jihočeským máslem vymazaného pekáčku. Necháme kynout dalších 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 30 minut. Mezitím v misce smícháme rozpuštěné Jihočeské máslo s nasekanou petrželkou a po upečení šneky touto směsí potřeme.