Sýrové zobání bez lepku a vajec

1,5 hodiny náročnost ●●○○

Receptů na takové to domácí zobánínení nikdy dost. Jistě se bude hodit nejen na Silvestra.

Ingredience

Těsto:

- 300 g mouky (Radka Vrzalová doporučuje Eat-fit univerzal)
- 100 ml Jihočeského polotučného mléka
- 100 g Jihočeského másla pokojové teploty
- 1 káv. lžičky soli
- 15 g lněné mouky rozmíchané v 100 ml horké vody - rychle vyšlehat v gel, nechat vychladnout

Náplň:

- 200 g jemně strouhaných sýrů – Jihočeské či Zlaté nivy + Blaťáckého zlato (případně goudy)
- 140 g másla pokojové teploty (pokud netrpíte intolerancí na laktózu můžete použít Jihočeské máslo)
- společně vidličkou utřít na pomazánku
- potravinářská fólie, papír na pečení

Návod na přípravu:

Z uvedených ingrediencí si připravíme vláčné těsto - nejdříve důkladně promícháme mouku s kypřidlem a solí. Pak přidáme máslo, mléko a lněný gel, prohněteme v těsto. To necháme v bochánku odpočívat cca 1 hodinu zabalené v potravinářské fólii v ledničce. Těsto trochu zatuhne a rozleží se s vlákninou.
Po odpočinutí ho rozdělíme na 4 stejné kusy, ze kterých mezi dvěma pásy potravinářské folie rozválíme válečkem obdélník (o výšce cca 0,5 cm). Pomažeme po celé ploše připravenou sýrovou pomazánkou a pomocí fólie stočíme po podélné straně do pevného válečku. Necháme ve fólii zabalené do druhého dne roládky, pěkně ztuhnou.
Troubu předehřejeme na 160°C. Plech vyložíme pečícím papírem. Jednotlivé roládky vybalíme z fólie a ostrým nožem nakrájíme na 0,5 cm kousky - šneky. Pečeme ve vyhřáté troubě do zlatavého zbarvení cca 15 minut, pak opatrně obrátíme a dopékáme nejlépe na horký vzduch při stejné teplotě cca 10 minut. Necháme zchladnout na mřížce.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové