

Kajzerki



Składniki na 8 sporych kajzerek:

- 3 szklanki mąki
- $\frac{3}{4}$ szklanki letniej wody
- $1\frac{1}{2}$ łyżeczki drożdży instant
- $1\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 2 łyżki masła

Wszystkie składniki wymieszać w misce i wyrobić, aż ciasto będzie odstawać od ścianek naczynia. Od tego momentu wyrabiać przez 5 minut (wyrabianie jest niezwykle ważne), następnie zostawić by "odpoczęło" przez 10 minut, potem ponownie wyrabiać przez około 5 minut. Ciasto będzie elastyczne, o konsystencji plasteliny. Przełożyć do naczynia lekko wysmarowanego oliwą, zostawić na godzinę do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na 8 części, z każdej uformować kulkę, spłaszczyć ją lekko, ułożyć na blaszce i pozostawić pod przykryciem 45 minut. Przed pieczeniem naciąć.

Piec około 15 minut w temperaturze 225°C.

