Kefírové placky

https://www.varimesmarcelou.cz/kefirove-placky

Kefírové placky jsou výborná příloha k hustým polévkám, čočce, leču, mrkvi anebo jen tak, samotné. Jsou chutné i naslano jako langoše nebo nasladko namazané povidly či marmeládou. Kefírové placky jsou i skvělá a rychle připravená alternativa kupovaného pečiva. Připravit je zvládnou i úplní začátečníci.

Kefírové placky jsou nejlepší ještě teplé či vlažné, je dobré každou pomastit máslem či sádlem, vrstvit je na sebe a „štos" placek vždy zakrýt kastrůlkem, aby se déle udržely teplé stejně jako bramborové placky.

Na 6 kefírových placek o průměru 15 cm budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + na vál
- 5 g soli
- 3 g instantních kvasnic
- 140 ml kefíru
- 1 žloutek
- 1 polévkovou lžíci oleje
- 1 pomuchlaný ubrousek
- Pánev
- Cukrářskou kartu

Čas přípravy těsta: **5 minut**

Doba kynutí: **45 minut (zakryté) na lince**

Opékání každé placky: **2 minuty po každé straně, nezakryté**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy kefírových placek

Smícháme mouku se solí a naváženými instantními kvasnicemi. Kefír prošleháme se žloutkem.

K mouce přilijeme prošlehaný žloutek s kefírem a přidáme i polévkovou lžíci oleje. Na zadělání těsta používám cukrářskou kartu, je to dobrý pomocník. Těsto se lehce lepí, a to je v pořádku, protože placky musí být nadýchané. Čím více mouky, tím tvrdší placky.



Těsto zakryjeme potravinářskou folií a necháme ho kynout cca 45 minut při pokojové teplotě

Těsto rozdělíme na 6 stejně velkých částí. Z každého kusu těsta uděláme kuličku.



Kefírové placky jsou velmi chutné a zvládnou je připravit i úplní začátečníci.

Začneme zahřívat pánev, aby byla dostatečně horká. Na talířek si nalijeme polévkou lžíci oleje. Zmuchlaný ubrousek v oleji lehce namočíme a pánev naolejovaným ubrouskem lehce potřeme.

Každou kuličku těsta rozválíme na placku do průměru cca 15 cm a vložíme ji do horké a olejem potřené pánve. Z každé strany kefírovou placku opékáme cca 2,5 minuty, pak ji obrátíme a opékáme rovněž 2,5 minuty.



Tak pokračujeme i s další plackou: potřít pánev, vložit placku, otočit placku.

Opečené placky vrstvíme na sebe a následně je zakryjeme nahřátým kastrůlkem, by si udržely teplotu.

Napoprvé jsem kefírové placky podávala k dušené mrkvi s vepřovým masem a zbytek placek jsme dojedli k snídani pěkně namazané máslem.


Tarimo's Marcelou