

### BRIOŠKY



NA  
2  
VELKÉ  
BRIOŠKY

#### Suroviny:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 15 g čerstvého droždí  
nebo 7,5 g sušeného droždí  
**Dr. Schär**
- 25 g náhrady vajec  
**Mevalia Egg Replacer**
- 100 ml vody
- 90 ml **Mevalia Lattis**
- 30 g cukru
- 5 g soli
- 150 g másla nebo margarínu

#### Postup:

1. V kuchyňském robotu smícháme náhradu vajec **Mevalia Egg Replacer**, **Mevalia Lattis** a droždí. Jakmile je vše dobře promíchané, přidáme sůl, cukr a mouku **Mevalia Bread Mix**. Hněteme cca 15 minut při střední rychlosti a poté pomalu přidáváme máslo pokojové teploty a hněteme dalších 10 minut, dokud se vše nespojí v těsto.
2. Zakryjeme vlhkou kuchyňskou utěrkou a necháme 1 hodinu odpočívat při pokojové teplotě.
3. Po hodině vytlačíme veškerý vzduch z těsta, zabalíme do celofánového obalu a vložíme do chladničky nejméně na 12 hodin.
4. Po 12 hodinách můžeme těsto tvarovat dle naší fantazie. Na vrch posypeme cukrem nebo solí.
5. Takto připravené briošky poskládáme na plech a necháme kynout po dobu 60 minut.
6. Předehřejeme troubu na 180 °C a pečeme asi 15 minut.
7. Po upečení briošky přikryjeme utěrkou, aby zůstaly měkčí.

*PKU Maestro přeje dobrou chuť!*

Celé množství	Energie - 2 142 kcal	3,7 g bílkovin	109 mg Phe
1 ks	Energie - 1 071 kcal	1,8 g bílkovin	55 mg Phe