

PIVNÍ PRECLÍKY

(recept v Praze užívaný od 14. století)

Ingredience:

500 g polohrubé mouky

30 g čerstvého droždí

120 g sádla

2 žloutky

0,3 l piva

20 g cukru

sůl a kmín

Z 1 deci piva, droždí, cukru a lžice mouky připravíme kvásek, který necháme vzejít na teplém místě. Do mísy prosejeme zbylou mouku se solí, přidáme žloutky, 2 deci piva, rozpuštěné sádlo a kvásek. Vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Když nabyde asi o polovinu svého objemu, vytvoříme z těsta malé preclíky, které dáme na plech (v moderní době jej můžeme vyložit papírem na pečení...). Posolíme a posypeme kmínem. Pečeme při 200°C asi 6 minut. Potom teplotu snížíme a dopékáme, dokud se preclíky nezbarví dozlatova.

...A tyto preclíky jistě pekli i pekaři manželé Lerchovi v 17. století ve svém domě v Karmelitské ulici, kde měli také svoji pekárnu, a který příznačně označili znamením U Bílého preclíku...