

Buchty

Suroviny:

250ml mléka
4 lžičce krupicového cukru
1 vanilkový cukr
lžička soli
3 vejce (1 celé a 2 žloutky)
70g rozpuštěného másla
50ml oleje
+olej na potřetí buchty
300g polohrubé mouky
250g hladké mouky
cca 30g droždí
lžička kypřicího prášku s vinným kamenem

Náplň: (povidla, tvaroh, mák)

Postup:

Z droždí, teplého mléka a lžičky cukru necháme vzejít kvásek. Připravíme si sypké ingredience, mléko, olej a vejce. Spolu s kváskem smícháme a hněteme v hladké těsto, které necháme cca 45 min kynout. Z těsta trháme kousky, které vytvarujeme zlehka do podoby placičky a ihned naplníme náplní dle chuti. Buchtu potřeme ze všech stran olejem a uložíme na pekáč. Buchty necháme kynout ještě cca 15-20 minut. Potřeme shora bílkem a pečeme v rozehřáté troubě na 160-180°C asi 25minut.

Autor: Kateřina Jachymčáková

