

Buchty - těsto z domácí pekárny

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: www.recepty.cz

Suroviny

250 ml vlažného léka

150 g rozpuštěného másla

2 žloutky

1 lžíce citronové šťávy

500 g hladké mouky

50 g cukru

vanilkový cukr

strouhaná kůra z jednoho citronu

špetka soli

1 lžička sušeného droždí

Náplně:

maková

povidlová

tvářohová

marmeládová

jablková

Na potření: máslo

rum

Postup

Ingredience vložíme v uvedeném pořadí do pekárny a zapneme program TĚSTO (pekárna ETA, Vega, Clatronic). Po ukončení programu těsto vyndáme z nádoby na pomoučený stůl a rozdělíme na stejnoměrné kousky (cca 20), které plníme jednotlivými náplněmi. Necháme ještě 10 minut vykynout, dáme do pekáče, promastíme máslem a pečeme klasicky (při 170 °C podle druhu trouby cca 20-25 minut). Po upečení potřeme rozpuštěným máslem s rumem a na chvilku přikryjeme utěrkou.

Buchty zadělané v domácí pekárně jsou krásně nadýchané.