

Buchty

Kategorie: Buchty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g Hery

100 g cukru moučka

2 žloutky

500 g hladké mouky

0,25 l mléka

30 g droždí

Postup

Heru ušleháme v elektrickém šlehači s cukrem a žloutky. Přidáme hladkou mouku, vlažné mléko a kvásek z droždí a trochy mléka. Směs důkladně zpracujeme elektrickým hnětačem a necháme vykynout. Po vykynutí rozválíme na pomoučeném vále, plát těsta rozdělíme na čtverce, plníme nádivkou a zabalíme. Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem, v elektrické troubě na 200 °C cca 20 minut. Během pečení potíráme štětcem namočeným v oleji. Při pečení v plynové troubě pečeme zpočátku v mírné troubě, jakmile buchty vykynou, zvýšíme teplotu. Pečeme cca 30 minut.