

Jidáše

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- mouka polohrubá 500 g
- hera 200 g
- vejce 2 ks
- žloutek 1 ks
- sůl 1 lžička
- mléko 500 ml
- droždí 40 g
- cukr krupice 50 g
- cukr vanilkový 1 ks
- na posyp mák nemletý 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z droždí, špetky cukru a mléka připravíme kvásek. Do mísy si připravíme mouku, cukr, vejce, sůl, přidáme kvásek, rozpuštěný tuk a vlažné mléko. Uhněteme těsto a necháme necelou hodinu kynout. Z těsta pomocí lžice uděláme malé bochánky, ze kterých si rukou vytvarujeme delší provaz (asi 15 cm) a motáme malé jidáše. Dáváme je na vymazaný plech, potřeme žloutkem a posypeme mákem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.