Šátečky Haman-Tašen

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 16

- **Těsto:**
- Droždí 40 g
- Mléko 150 ml
- Hladká mouka 750 g
- Cukr krupicový 150 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Olej slunečnicový 200 g
- **Náplň 1:**
- Mák 300 g
- Datle sušené 100 g
- Hladká mouka 6 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- Rozinky 100 g
- **Náplň 2:**
- Povidla 300 g
- Vlašské ořechy 100 g
- Pomerančová kůra 1 lžička

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Izrael

Počet porcí: 16

Postup:

Droždí rozdrobené v 50 ml teplé vody necháme 5 minut stát. Pak ho smícháme s nízkotučným mlékem, přidáme polovinu mouky, cukr a sůl. Dáme vejce, znovu propracujeme. Přidáme olej a zbytek mouky, prohněteme nejprve elektrickým hnětačem, nakonec rukou na vále, dáme zpět do mísy vytřené olejem a pod utěrkou necháme kynout, až se objem zdvojnásobí (asi 1,5–2 hodiny).

Vykynuté těsto opět hněteme rukama 5 minut. Rozpůlíme ho a každou část rozválíme na tloušťku asi 5 mm. Nakrájíme čtverce 10 x 10 cm.

Na čtverce dáme náplň podle výběru. Každý přehneme do trojúhelníku, okraje přitiskneme. Kousky klademe na vymazaný plech, necháme ještě 15 minut kynout.

Šátečky potřeme žloutkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova (25 minut).

Příprava 1. náplně: Datle rozmixujeme v trošce vody na hladkou kaši, přidáme dvakrát umletý mák. Z vody a mouky uvaříme kaši a přidáme k náplni. Nakonec přimícháme citronovou kůru a rozinky.

Příprava 2. náplně: smícháme povidla, strouhané ořechy a pomerančovou kůru.

Poznámka:

TIP: Smíchej povidla a mák v poměru 2:1 a získáš 3. náplň.