

Minimazance s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- hladká mouka 500 g
- sůl 1 špetka
- mléko 250 ml
- máslo 100 g
- cukr moučka 100 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- citrónová kůra 1 lžička
- kvasnice 20 g
- žloutky 3 ks
- **Na drobenku**
- mleté lístkové oříšky 2 lžíce
- hladká špaldová mouka 2 lžíce
- máslo 2 plátek
- jahodový džem 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1

Mouku prosijte do mísy a přidejte sůl. Mléko dejte do kastrůlku a lehce ohřejte tak, abyste v něm udrželi prst. V jiném kastrůlku rozpustěte máslo a nechte chladnout. Lžící cukru odeberte, zbytek

vsypte k mouce spolu s vanilkovým cukrem a citronovou kůrou. Uprostřed mouky udělejte důlek. Droždí rozdrobte a smíchejte se lžící cukru a třemi lžícemi vlažného mléka. Droždovou kašičku vlijte do důlku v mouce a přimíchejte asi půl lžice okolní mouky. Pak mísu zakryjte utěrkou a nechte při pokojové teplotě stát, dokud kvásek v důlku nezvětší svůj objem na dvojnásobek.

2

Poté přidejte žloutky, mléko, rozpuštěné máslo a vypracujte hladké těsto. Za pomoci vařečky do těsta vtlačte co nejvíce vzduchu. Poté zakryjte a nechte v teple kynout asi 30–45 minut.

3

Nakynuté těsto rozválejte na 1 cm tlustou placku a nakrájejte na čtverce. Můžete je naplnit tvarohem s rozinkami nebo hustým džemem. Pak přehněte rohy přes náplň a vytvarujte bochánky. Vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem a nechte asi tak 15 minut dokynout.

4

Připravte si drobenku. Smíchejte mouku s oříšky, rozdrobte s máslem a nakonec smíchejte s džemem. Bochánky potřete žloutkem, posypte drobenkou a dejte je péct do vyhřáté trouby. Pečte při 180 °C asi 20–25 minut.

5

Prima tip: Můžete si udělat i klasickou drobenku, ve které je stejný poměr polohrubé nebo hrubé mouky a krupicového cukru.

Poznámka:

recept na 20 kusů

1 žloutek na potřetí a 2 do těsta