

Jidáše

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Mléko 200 ml
- Polohrubá mouka 500 g
- Med 100 g
- Sůl 1 špetka
- Droždí 0.5 kostka
- Máslo 150 g
- Žloutek 2 ks
- **Na ozdobení:**
- Vejce - na potřetí 2 ks
- Mandle - na posypání 1 hrst
- Hřebíček 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Droždí rozdrobíme a rozmícháme ve vlažném mléce, přidáme med, žloutky, prosátou mouku a sůl. Přidáme máslo a vypracujeme vláčné jednolitě těsto, které se nesmí lepit k hranám mísy a necháme jej cca 1 hodinu v teple vykynout. Po vykynutí těsto znovu propracujeme a rozdělíme asi na 21 menších dílků, které vyválíme na proužky a ty zauzlujeme. Do jidášů se můžou zapíchat hřebíčky,

aby vytvářeli oči(jidášům se říká také ptáčci). Necháme je opět 30- 60 minut vykynout a poté potřeme rozšlehaným vajíčkem(můžeme posypat i plátky mandlí)a pečeme dozlatova v troubě předehřáté troubě na 180°C.