

Vláčné loupáčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrónová kůra 1 lžíce
- cukr moučka 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- droždí 1.2 kostka
- máslo 70 g
- mléko 180 ml
- hladká mouka 400 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pokud vlastníte domácí pekárnu, tak vše vložit a nechat udělat a nakynout těsto. Pokud pekárnu nevlastníte, tak nejprve uděláme kvásek. Smícháme trochu vlažného mléka s trochou mouky a cukru a necháme vykynout. Poté přidáme kvásek k ostatním surovinám (máslo rozpuštěné) a uhněteme těsto. Místo citronové kůry můžeme přidat citronové aroma. Poté necháme těsto v teple vykynout. (Nechávám kynout v teplé troubě) Těsto rozdělíme na osm dílů, vyválíme a smotáme do tvaru rohlíku. Necháme ještě asi 45 minut kynout, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mákem. Upečeme v troubě asi na 180 stupňů 15-20 minut. Jsou krásně vláčné a voňavé.

