

Jidáše s medem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 700 g
- Droždí 30 g
- Mléko 250 ml
- Cukr krupice 80 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rozpuštěné máslo 120 g
- Žloutek 2 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Drcený anýz 1 špetka
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Vejce na potření 1 ks
- Sezamová semínka na posypání 1 balíček
- Med 1 sklenice

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnku rozdrobte droždí, rozmíchejte se lžičkou cukru, se lžící mouky a s několika lžícemi vlažného mléka na hladké těstíčko a počkejte čtvrt hodiny, až vzejde kvásek.

Změklé máslo utřete se žloutky a s cukrem krupicí i s vanilkovým cukrem, přidejte citronovou kůru a špetku drceného anýzu. Nakonec vmíchejte mouku, špetku soli a zbylé mléko a vypracujte tužší

těsto, které nechejte kynout přibližně hodinu.

Těsto vyklopte na vál poprášený hladkou moukou. Rozdělte na stejně velké dílky a vyválejte válečky silné asi 1 cm. Z nich pak tvarujte spirály či jiné tvary. Rozložte je na plechy vyložené pečícím papírem, nechte ještě chvíli kynout, pak je pečlivě potřete rozšlehaným vejcem, posypte sezamovými semínky a pečte dozlatova v troubě vyhřáté na 200°C. Nejlépe chutnají vlažné a potřené medem.