Velikonoční bochánky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 625 g
- Máslo 45 g
- Cukr krupice 45 g
- Cukr krupice 4 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Mleté nové koření 0.25 lžička
- Mletý muškátový oříšek 1 špetka
- Sušené droždí 1.5 lžička
- Vejce 1 ks
- Mléko 275 g
- Mléko 2 lžíce
- Rozinky a kandované ovoce 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Do mísy prosejte 500 g hladké mouky. Přidejte studené, tuhé máslo a prsty vytvořte drobenku. Přidejte cukr, sůl, skořici, nové koření, muškátový oříšek a droždí a vše promíchejte.

Vejce prošlehejte v mléce a poté vlijte k suchým ingrediencím. Vařečkou vypracujte měkké a pružné těsto, které se nelepí na stěny mísy. Hněťte jej nejméně 5 minut. Nyní postupně zapracujte do těsta rozinky s kandovaným ovocem. Mísu přikryjte utěrkou a těsto nechejte na teplém místě nejméně hodinu kynout.

Nakynuté těsto vyklopte na pomoučený vál. Rukama ho několikrát prohněťte, abyste z něj vyhnali všechny vzduchové bubliny, a rozdělte na 12 stejných dílů. Rukama vytvarujte bochánky, vyskládejte je na plech vyložený pečícím papírem a nechte je kynout ještě půl hodiny. Zatím rozehřejte troubu na 200°C. Zbylých 125 g mouky promíchejte se 125 ml vody na hladkou kaši. Přemístěte do cukrářského sáčku s hladkou špičkou (stačí obyčejný sáček s ustřiženým rohem) a těstíčkem na bochánky nakreslete kříž.

Bochánky pečte 15 minut dozlatova. Mezitím dejte do kastrolu 2 lžíce mléka a 4 lžíce cukru a povařte asi 3 minuty. Směsí potřete horké bochánky a nechte je vychladnout.