

České buchty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- žloutek 2 ks
- cukr krupice 100 g
- máslo 120 g
- droždí 30 g
- mléko 250 ml
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z mléka a kvasnic si připravíme kvásek, přidáme lžičku soli. Necháme vzejít.

Mouku prosejeme, přidáme všechny zbylé suroviny a připravený kvásek a vypracujeme hladké těsto.

Necháme vykynout. Těsto můžeme po vykynutí i dvakrát znovu zamíchat, je poté jemnější.

Z vykynutého a promíchaného těsta tvoříme malé bochánky, které opět necháme trochu vykynout, a plníme je libovolnou náplní.

Poznámka:

Do tvarohových a makových buchet můžeme přidat i rozinky nebo najemno nasekané vlašské ořechy. Při podávání posypeme moučkovým cukrem. Buchty také dobře chutnají, když je naplníš nutelou.