Skořicová buchta

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Sušené droždí 1 lžíce
- Hladká mouka 580 g
- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 250 g
- Sůl 2 lžička
- Máslo 180 g
- Mletá skořice 2 lžíce
- **VANILKOVÁ POLEVA**
- Moučkový cukr 110 g
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy mixéru nalijte 125 ml teplé vody, přisypte droždí a nechte 5–7 minut jen tak stát. Pak promixujte dohladka. Poté přisypte 65 g mouky a promíchejte. Na teplém místě nechte asi 30 minut

stát, aby se objem směsi zvětšil. Přidejte vejce, 50 g cukru, sůl a zbývající mouku. Pak těsto 4–5 minut hněťte. Poté do něj přidejte 120 g másla a opět prohněťte, aby bylo krásně hladké a pružné – trvat to bude asi 10 minut. Pokud je těsto příliš lepivé, přidejte trochu mouky. Pak hněťte další 3 minuty a nakonec těsto přendejte do čisté mísy, zakryjte utěrkou a na teplém místě nechte 1,5–2 hodiny kynout.

Koláčovou formu o průměru 22 cm lehce vymažte máslem. Rozpuštěné máslo dejte do mísy. Zbylý cukr (je to ještě 200 g) smíchejte se skořicí v jiné míse. Z těsta vyválejte asi 45 kuliček (jedna o průměru asi 2,5 cm). Pak každou kuličku nejprve poválejte v másle, pak ji obalte ve skořicovém cukru a jednu vedle druhé vyskládejte do formy – nejprve na dno, pak ve vyšších vrstvách na sebe. Pak je posypte zbylým skořicovým cukrem, zastříkněte zbylým máslem, překryjte fólií a nechte hodinu kynout.

Troubu předehřejte na 180 °C, fólii odstraňte a buchtu dejte péct pěkně dozlatova, tedy asi 50– 55 minut. Nechte 15 minut zchladnout a pak zastříkněte vanilkovou polevou. Uděláte ji poměrně jednoduše. Cukr a sůl smíchejte v míse. Máslo, mléko a vanilkový extrakt promíchejte do hladké pasty a tu pak vmíchejte k cukru. Vzniklou polevou buchtu polijte.