

Podvodnice

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Droždí 20 g
- Cukr moučkový 1 špetka
- Mléko 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo 300 g
- **Na obalení:**
- Cukr moučkový 100 g

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na vál vsypeme prosátou hladkou mouku. Rozdrobíme do ní máslo nebo můžeme místo něj použít Heru. Uprostřed uděláme důlek do kterého nalijeme vlažné mléko, rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru a soli. Necháme vzejít kvásek.

Ze všech výše uvedených surovin vypracujeme těsto ze kterého vytvoříme velkou kouli a tu ponoříme do hrnce s vodou a necháme ji vykynout.

Druhý den těsto vysušíme a vyválíme a rozdělíme na několik dílů. Z každého dílu vyválíme dlouhý váleček a ten pokrájíme na stejně dlouhé dílky. Tyto válečky stočíme do kolečka a konce lehce přimáčkneme. Vložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě do růžova. Hned po upečení podvodnice obalíme v moučkovém cukru.