České buchty

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mléko 250 ml
- cukr moučka 100 g
- polohrubá výběrová mouka 500 g
- sůl 1 lžička
- droždí 0.5 kostka
- vejce 1 ks
- máslo nebo hera 100 g
- **na ozdobu**
- cukr moučka 1 ks
- **podle potřeby**
- švestky 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vlažného mléka přidáme lžičku cukru a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Asi po 5 minutách by mělo být hotovo.

Mouku nasypeme do mísy. Osolíme ji, utvoříme důlek a do něj vylijeme vykynutý kvásek. Do těsta dolijeme zbylé vlažné mléko s rozkvedlaným vajíčkem a tukem.
Hnětačem vypracujeme těsto. Těsto na české buchty necháme na teplém místě kynout asi 45 minut.

Těsto rozdělíme asi na 20 stejných kousků.

Na pomoučněném vále těsto plníme švestkami a skládáme na vymaštěný plech a necháme ještě asi 5 minut kynout. Pak české buchty vlažítkem omastíme a dáme na 200 °C 20 minut zapéct. Pak teplotu stáhneme na 170 °C a necháme dopéct dozlatova.

Hotové české buchty překlopíme na vál a ocukrujeme.