

Jidáše

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Agnes



Suroviny

Porce: 5

- Polohrubá mouka 500 g
- Polotučné mléko 200 ml
- Květový med 100 g
- sůl 1 špetka
- droždí 1 ks
- Máslo 150 g
- Žloutky 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Droždí rozmíchejte ve vlažném mléce, přidejte žloutky, med, prosátou mouku a sůl. Přidejte máslo a vše smíchejte ve vláčné a jednolitě těsto, dokud nezačne odlepovat od stran mísy a není krásné hladké. Nechte hodinu v teple kynout a rozdělte na 18 menších kousků. Z každého vytvořte uzlík. Nechte půl hodiny až hodinu vykynout, poté potřete vajíčkem a pečte v troubě na 180 C, dokud nejsou zlaté.