

Buchtičky

(20 ks buchtičiek) – 5 porcií

POTREBUJEME:

1 kocku droždia VIVO 42 g
400 g hladkej múky
200 g polohrubej múky
100 g kryštálového cukru
250 ml mlieka
3 žĺtky
60 g margarínu (maslo, olej)
1 vanilkový cukor
citrónová kôra
rôzne náplne (tvaroh, mak, lekvár)

POSTUP:

Asi 1/3 oboch druhov múky presypeme do misy a urobíme jamku, do ktorej rozdrobíme kocku droždia VIVO. Zalejeme malou časťou mlieka teploty cca 30 °C. Pridáme trochu cukru a vyšľaháme na riedky kvások, ktorý posypeme malým množstvom múky. Necháme v teple kysnúť asi 20 minút. Medzitým zmiešame kryštálový cukor a vanilkový cukor, soľ, žĺtky a ohrejeme na teplotu 30°C. Pridáme ku kvásku a spolu s tukom, citrónovou kôrou a zvyškom múky vypracujeme na hladké, nelepivé cesto. Pripravené cesto prikryjeme utierkou a necháme v teplom prostredí kysnúť. Hotové cesto rozdelíme na 20 dielov, naplníme tvarohom, makom alebo lekvárom a buchty spojíme. Poukladáme na pekáč a vždy potrieme tukom. Necháme ešte chvíľu v teple odležať. Pečieme v predhriatej rúre pri teplote 180 °C. Pokiaľ pripravujeme dukátové buchtičky, rozdelíme cesto na malé kúsky, premažeme ich maslom a vložíme do pekáča. Pečieme rovnakým spôsobom ako buchty.

