Judášky

Judášky
Počet kusov 18 ks

Zoznam surovín na cesto:
300 g Pšeničná múka polohrubá
300 g Pšeničná múka extra špeciál
250 g Mlieko vlažné
108 g Cukor
100 g Maslo
36 g Droždie Fala
8 g Soľ
3 ks Vajce žĺtok
3 g Citrónová kôra
1 ks Vajce žĺtok na potretie – pred pečením

Na potretie po upečení:
42 g med (1 PL)
12 g maslo (1 ČL)

Postup prípravy:
Z teplého mlieka (teplota cca 30°C), droždia a štvrtinky cukru a trochy múky si pripravíme kvások. Dáme na teplé miesto, prikryjeme a necháme zrieť asi 15 minút. Keď nám kvások vybehne, zamiešame ho spolu s ostatnými surovinami na cesto a vypracujeme pevnejšie cesto. Cesto by malo byť hustejšie. Necháme ho asi 15 minút odpočinúť. Potom cesto vyklopíme, prepracujeme ho a nadelíme na asi 60 až 70 g kusy. Z každého dielu vyvaľkáme valček dlhý približne 20–25 cm a tenký ako malíček. Stočíme do uzlíkov, srdiečok alebo iných tvarov. Poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie (z tohto receptu vyjdú asi dva plechy). Potrieme rozšľahaným žĺtkom a upečieme. Počas pečenia si pripravíme medovú polevu. Med zohrejeme, pridáme doň maslo a zamiešame, aby sa roztopilo. Ešte horúce judášky potrieme pripravenou polevou. Necháme vychladnúť a môžeme podávať. Dobrú chuť!

Viac na našom FB Pečenie nás baví