

Vianočné bobáľky (opekance)

Na Vianoce sa všetci radi vraciame k tradičným jedlám, ktoré pripravovali ešte naše staré mamy ☐ Jedným z nich sú vianočné bobáľky alebo opekance, ktoré sa tradične podávajú na Štedrý deň.

BUDEME POTREBOVAŤ:

múka polohrubá 400 g

droždie Vivo 20 g

soľ 6 g

cukor kryštálový 20 g

maslo 20 g

mlieko polotučné 200 ml

mletý mak s práškovým cukrom na posýpku

med na dochutenie

Kvások si pripravíme zo 100 ml vlažného mlieka, 1 kávovej lyžičky cukru a 1 polievkovej lyžice múky. Necháme kysnúť cca 15 min.

Kvások pridáme k ostatným surovinám a vymiesime hladké cesto, ktoré necháme nakysnúť na teplom mieste cca 40 min.

Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 bochníčky a znovu necháme podkysnúť cca 10 min. Potom z cesta vytvarujeme valčeky o hrúbke asi 1 cm a nožom nakrájame na 7 až 10 mm kúsky. Tieto poukladáme na plech a opäť necháme krátko podkysnúť. Pečieme približne 15 min. pri teplote 180 – 200°C.

Bobáľky pred podávaním prelejeme horúcim mliekom a scedíme, aby sa nerozmočili. Posypeme mletým makom zmiešaným s práškovým cukrom (podľa chuti) a ešte na tanieri môžeme doslaďiť medom.

