



Kynuté buchtý z domácí pekárny

Ingredience

hladká mouka: 600 g
cukr krupice: 80 g
vanilkový cukr: 1 PL
sádlo: 100 g
voda: 240 ml
čerstvé droždí: 30 g
špetka soli
švestková povidla
sádlo na potřetí
moučkový cukr na posypání

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Do pekárny nalijeme vodu a rozpuštěné (vychladlé) nebo změkklé sádlo. Přisypeme mouku, oba cukry, rozdrobíme droždí a špetku soli. Zapneme program "Těsto" a necháme kynout. Pekáč vymažeme sádlem. Těsto na kynuté buchtý rozdělíme na 20 kusů, z každého kousku vytvarujeme placku. Na placku dáme...

Kynuté buchty z domácí pekárny - recept

Do pekárny nalijeme vodu a rozpuštěné (vychladlé) nebo změkklé sádlo. Přisypeme mouku, oba cukry, rozdrobíme droždí a špetku soli. Zapneme program "**Těsto**" a necháme kynout. Pekáč vymažeme sádlem. Těsto na kynuté buchty **rozdělíme na 20 kusů**, z každého kousku vytvarujeme placku. Na placku dáme **švestková povidla**, zabalíme do kuličky a položíme na pekáč spojem dolů. Každý "balíček potřeme ze stran rozpuštěným sádlem, aby se kynuté buchty lépe oddělovaly od sebe. Připravené buchty necháme ještě **15 minut kynout** na teplém místě.

Kynuté buchty pečeme **na 180 °C asi 20 - 25 minut**. Ihned po upečení je potřeme rozpuštěným sádlem, necháme **vychladnout na mřížce** a po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí