Domácí pečené buchty

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **10**

2312 kalorií , **10 g** cukrů , **51 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-pecene-buchty

Příprava

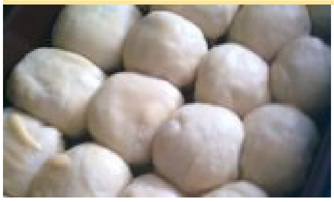
Ve 100 ml vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, lžící mouky a necháme vykynout. Mouku prosejeme, přidáme kvásek, žloutky, zbylé mléko, cukr a rozpuštěné máslo. Vypracujeme vláčné, ne příliš tuhé těsto /dle potřeby přidáme ještě trochu mléka/, které necháme 30-40 minut kynout na teplém místě. Těsto na pomoučeném válu vyválíme, ostrým nožem nakrájíme na čtverce, doprostřed dáme náplň, pořádně je slepíme a uložíme je dále od sebe na lehce vymazaný plech. Potřeme je rozpuštěným máslem a ještě asi 15 minut necháme kynout. Pečeme při 180°C asi 20 minut. Závisí to od velikosti buchet. Hotové je pocukrujeme.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnice)
- 2 lžíce cukru krystal
- 250 ml mléka
- 50 g másla + trochu na potírání buchet
- 2 žloutky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník, Snídaně, Svačinka, Těsto

Tip k receptu

Buchty plníme čímkoliv, já je plnila sladkým tvarohem a borůvkami, nutelou a švestkovými povidly. Ale vynikající je i plněníka ořechové s nastrouhanými jablkami se skořicí.