Doublenské vdolky

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 2dní 12h 20min
Celkový čas: 2dní 13h 50min , Porce: **6**

2014 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Olga Darkangels

Odkaz: https://srecepty.cz/doublenske-vdolky

Příprava

Z rozdrobeného droždí, trošky teplého mléka, lžičky cukru a lžičky mouky necháme vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, přidáme sůl a promícháme. Přidáme vzešlý kvásek, opět promícháme, přilijeme zbytek mléka, změklý tuk a vejce. Nejdříve v míse, pak na vále vypracujeme hladké a husté těsto. Posypeme moukou, zakryjeme utěrkou necháme 3/4 hodiny vykynout. Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme silnější plát. Troubu předehřejeme na 180°C Kulatým tvořítkem nebo skleničkou vykrájíme vdolky, rozložíme je na vymazaný plech a necháme ještě chvilku kynout. Pak dáme vdolky do předehřáté trouby a pečeme cca 20 minut dozlatova.

Tip k receptu

Vdolky můžeme udělat nasladko namazané marmeládou a posypané strouhaným tvarohem, nebo naslano jako přílohu k masu s omáčkou.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 1 balení droždí (kvasnic)
- 200 ml mléka
- 1 lžíce sádla
- 1 lžíce másla
- 1 slepičí vejce
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník, Svačinka