

Tradiční jihočeské jidáše



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

2788 kalorií , **22 g** cukrů , **113 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/tradicni-jihoceske-jidase>

Příprava

V polovině mléka rozmícháme droždí spolu s jednou lžící cukru a jednou lžící mouky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout 10 minut.

Změklé máslo vyšleháme spolu se žloutky do pěny. Pak do směsi přimícháme kvásek, mléko, sůl a citronovou kůru a postupně přisypáváme mouku. Těsto ručně vypracujeme a necháme v teple kynout asi hodinu.

Vykynuté těsto poznáme tak, že když do něj píchne prstem, vrátí se zpět do původního tvaru. Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál. Oddělujeme z něj menší kousky, ze kterých vyválíme asi 1,5 cm tlusté válečky. Válečky stočíme do spirály a přeneseme na plech pokrytý pečícím papírem.

Troubu rozejdeme na 200°C. Jidáše necháme ještě čtvrt hodinky kynout a pak je dozlatova upečeme. Trvá to asi 20 minut. Necháme vychladnout a můžeme podávat!

Ingredience

- 1 lžice cukru krupice
- 1 balení droždí (kvasnic)
- 500 g hladké mouky
- 1 lžice citronové kůry
- špetka soli
- 120 g másla
- 2 žloutky
- 250 ml polotučného mléka

Kategorie

Velikonoce, Česká, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Chudý student, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Ještě horké jidáše můžeme potřít tekutým medem a ozdobit rozinkami. Nebo je potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme vanilkovým nebo skořicovým cukrem. A pokud toužíte po neobvyklé chuti, nahraďte 100 g mouky stejným množstvím kokosu!

