Honzovy buchty

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:28 hh:mm	155 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Hladká mouka pšeničná	0.1	kg
Droždí čerstvé	0.08	kg
Cukr krupice	0.03	kg
Mléko vlažné	0.2	l
Sádlo	0.1	kg
Mléko vlažné	0.4	l
Vejce(žloutky)	4	pcs
Cukr Krupice	0.1	kg
Hladká mouka pšeničná	1	kg

Directions

V teplém mléce rozmícháme lžíci cukru a rozdrobené droždí, dáme do tepla, kde necháme vzejít kvásek. Vykynutý kvásek smícháme s prosátou moukou, cukrem, přidáme celé vejce a žloutek.

Přilijeme mléko, změklý tuk, smícháme a vypracujeme hladké těsto, které posypeme troškou mouky, přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout, z vykynutého těsta vykrajujeme lžící kuličky, které na pomoučeném prkénku zploštíme a vložíme do nich malou lžičku povidel nebo marmelády.

Kuličku sbalíme a pečlivě zalepíme všechny otvory, aby náplň neutekla, až máme kuličkami zaplněnou smaltovanou gastronádobu vysokou 60mm, tak každou buchtu omastíme rozehřátým tukem, aby se buchty neslepily, pekáč necháme v teple ještě asi 15 minut kynout a teprve potom ho vložíme do předehřátého konvektomatu na program výše uvedený a pečeme dozlatova.
...po vychladnutí buchty pocukrujeme.

Recommended accessories

Enameled GN container