NajPečenie



Superrýchle buchty samokysky

Základné cesto môžete naplniť plnkami od výmyslu sveta..

Potrebujete:

120 g	Palmarín
1 kocka	droždie
550 g	múka hladká
2 lyžica	cukor kryštálový
	slivkový lekvár
1 ks	vanilínový cukor
štipka	sóda bikarbóna
štipka	soľ
400 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**30 - 40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Do 250 ml vlažného mlieka si nadrobíme droždie, pridáme 2 lyžice cukru, premiešame a v zakrytej nádobe necháme na teplom mieste postáť, kým nám kvások nenarastie.

Do väčšej misky si odvážime múku, pridáme štipku soli a štipku sódy bikarbóny a opatrne do toho vlejeme kvások tak, aby v nádobke z neho nezostal žiaden zvyšok. Zľahka premiesime. Do zmesi pomaly prilievame zohriaty Palmarin a 250 ml mlieka. Ak sa nám cesto zdá riedke, lepkavé, podľa uváženia si prisypeme múku. Cesto by malo byť ľahké, vláčne a nelepivé, aby sa dobre tvarovalo.

Z cesta odtrhávame kúsky, z ktorých v ruke tvarujeme rozťahohovaním obdĺžniky, na ktoré naložíme džem, zvinieme, postláčame a ukladáme vedľa seba na plech vystlaný papierom.

Vytvarované potrieme zvrchu aj zo strán roztopeným Palmarinom alebo olejom a

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

pečieme na 180°C, zhruba 30-40 minút.

Počas pečenia si pripravíme asi 100 ml mlieka, do ktorého vmiešame balíček vanilínového cukru.

Bezprostredne po vytiahnutí plechu z rúry buchty potrieme vanilkovým mliečkom. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.