



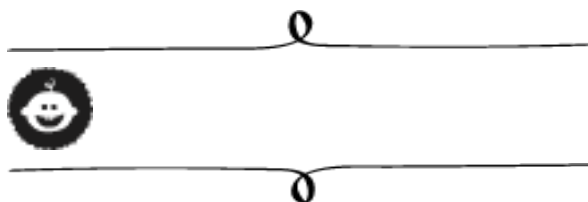
Potrebuje:

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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 - 40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Superrýchle buchty samokysky

Základné cesto môžete naplniť plnkami od
výmyslu sveta..



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 Palmarín 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 rozťahovaním obdĺžniky, na ktoré
naložíme džem, zvinieme, postláčame a
ukladáme vedľa seba na plech vystlaný
papierom.

Vytvarované potrieme zvrchu aj zo strán
roztopeným Palmarínom alebo olejom a

NajPečenie

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.