

KVÁSKOVÉ BUCHTY "HONZOVKY" (nebo svatební koláčky)



alít Honzovi do ranečku

Vzpomínka na prázdniny u babičky voní po pravých českých (nebo moravských? 😊) buchtách.... Co takhle si je upéct z kvásku?

Z celkového množství cca 1/2 kila mouky (základem je hladká, často část nahrazuju polohrubou, celozrnnou nebo špaldou) nechám cca

1/3 rozkvasit (nejlépe nadvakrát) na teple se lžící kvásku (může být žitný), přiměřeným množstvím vlažného mléka a trochou syrovátky.

Pěkně vzešlý kvásek v pekárně smíchám (ne celý program, jen krátké promíchání) s další částí mouky, cca 100 g cukru, cca 0,5-1 dl vlažného mléka a nechám hodinku odpočinout. Pak přidám 2 žloutky, špetku soli, většinou i trochu psyllia, zapnu program těsto a postupně přispávám mouku, až vznikne pěkně hladké těsto, které se nelepí.



edne!

Pak program vypnu, přidám asi 1/3 kostky rozpuštěného a zase vychladlého másla a zapnu program těsto znova od začátku. Nechám dojet jen do konce hnětení, mělo by vzniknout krásně hladké těsto. To pak vrazím na noc do lednice vykynout, ze studeného těsta se líp motají buchty. Ráno uhňácám buchty, potírám v mezerách i zvrchu rozpuštěným máslem. Ty pak nechám kynout podle situace na teple či na chladu nebo i v lednici. Když trochu nakynou, šupnu je do zapařené trouby vyhřáté na 230 st. a pečú 10 minut, v troubě ještě vyskočí. Pak stáhnu na 170 st., vyvětrám, přestanu zapařovat a dopékám asi 40 minut (tvarohové spíš víc, makové spíš míň ;-)). Horké vyklopím na mřížku, kde pocukruji a nechám vychladnout.

Ze stejného těsta dělám po vzoru sousedky Blanky koláčky jedna báseň: postupuji stejně, jen mezi koláčky nechávám mezery, koláčky potírám před pečením vejcem a pokryju drobenkou nebo mandlovými plátky, po upečení je opiju potřením rozpuštěným máslem s rumem.



t
řené rumem ;-)

Vyzkoušeli jste to? Podařilo se? Napište svoje zkušenosti do diskuse a pošlete fotku na marta@kvaskovepeceni.cz, ať ji mohu dát na výstavku!

