

• BUCHTY •

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 35 g Drożdży Babuni
- 4 łyżki cukru
- szklanka mleka
- 50 g roztopionego masła
- 2 jajka

Ponadto:

- ulubione powidła/marmolada
- około 30 g roztopionego masła
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Mąkę przesiać do miski. Zrobić dołek, umieścić w nim pokruszone drożdże. Zasypać łyżeczką cukru, zalać połową szklanki mleka, wymieszać, zgarniając lekko mąkę do uzyskania gęstości śmietany. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 min w ciepłe miejsce.

Do miski dodać lekko roztrzepane jajka, resztę cukru oraz mąki. Wyrobić gładkie, klejące się ciasto. Po około 5 min wyrabiania dodać masło, wyrabiać jeszcze co najmniej 5 min. Ciasto będzie się kleić, nie podsypywać mąką. Przykryć miskę z ciastem i odstawić do podwojenia objętości na około 1,5 godz.

Wyrośnięte ciasto ponownie chwilę wyrobić. Podzielić na 20 równych części. Każdą z nich rozplaszczyc w dłoni, na środku umieścić powidła/marmoladę, zlepować dokładnie. Układać w blaszce o wymiarach 40/30 cm wyłożonej papierem do pieczenia złączeniem do dołu (w niewielkiej odległości od siebie). Przykryć i ponownie odstawić na około 30 min.

Przed pieczeniem posmarować roztopionym masłem. Piec około 25 min w temperaturze 180°C, aż będą ładnie rumiane. Gotowe obsypać obficie cukrem pudrem.

Smacznego!