Tradiční buchty

Tradiční české buchty milujeme všichni, hlavně ty od babičky. Ať už jsou plněné mákem, povidlami či tvarohem, vždycky si na nich pochutnáme.

Ingredience

- 20g droždí
- 250ml mléka
- 60g cukru
- 250g polohrubé mouky
- 250g hladké mouky
- 2 žloutky
- 60g másla
- 1 citrón
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- máslo na vymazaní pekáče
- moučkový cukr

Postup

1. Ohřejeme část mléka a vmícháme droždí, lžíci cukru a lžíci mouky. Necháme kvásek odpočinout 10 minut.
2. Rozšleháme žloutky ve zbylém mléce. Prosejeme mouku do mísy a přidáme kvásek, žloutky, cukr a máslo. Nastrouháme citronovou kuru a přidáme také citronovou šťávu, rum a sůl a vypracujeme těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme hodinu na teplém místě vykynout.
3. Těsto rozdělíme na menší části pomocí lžíce. Roztáhneme a naplníme (mák, tvaroh, marmeláda).
4. Spojíme rohy k sobě a vytvarujeme do tvaru buchty, po té

vložíme do vymazaného pekáče rohy dolů. Každou buchtu ještě lehce potřeme máslem.
5. Pečeme asi 30 minut při 180°C do zlatavé barvy.
6. Nakonec pomoučkujeme cukrem.