

DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ

1porce 300g - 6 buchet



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
těsto:	
droždí	50
cukr krupice	200
mléko konzumní	700
mouka hladká	1500
vejce 3 ks	120
citronová kůra	20
sůl	20
olej	250
maková náplň	300
tvároková náplň	300
povidlová náplň	300
cukr moučka	100

Menší buchty z kynutého těsta, naplněné makovou, povidlovou, tvarohovou náplní upečené do červena. Vůně a chuť jsou jemné a typické z kynutého těsta a jednotlivých náplní. Buchty jsou lehké a vláčné, podávají se posypané moučkovým cukrem.



MAKOVÁ NÁPLŇ

1 porce 30g



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
mák	140
mléko konzumní	250
cukr	50
perník strouhaný	40
kůra citronová	10
rozinky	10

Mák mletý povařený s mlékem, cukrem, rozinkami a dalšími přísadami. Má tmavou barvu a hustší konzistenci. Vůně a chuť jsou jemné a typické z použitých surovin.



POVIDLOVÁ NÁPLŇ

1 porce 30g



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
povidla	250
voda pitná	20
cukr moučka	30
rum	10
badyán mletý	1

Povidla rozmíchaná s cukrem, rumem, vodou a mletým badyánem. Povidlová náplň má tmavou barvu a hustší konzistenci. Vůně a chuť jsou jemné a typické z použitých surovin.



TVARHOVÁ NÁPLŇ

1 porce 30g



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
tvaroh měkký	200
vejce ½ ks	20
cukr	70
muškátový oříšek	1
kůra citronová	10
rozinky	20

Měkký tvaroh rozmíchaný s vejcem, cukrem, rozinkami a dalšími přísadami. Má nažloutlou barvu a hustší konzistenci. Vůně a chuť jsou jemné a typické z použitých surovin.

