

Drożdżowa buchta-najlepsza na świecie.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18263**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- mąka 60dkg
- drożdże 5dkg
- cukier do zaczynu 1 łyżka, mąka, drożdże i mleko, po łyżce
- masło 1/2 kostki
- żółtka 3 szt plus jajko
- mleko na oko
- cukier 1/2 szkl
- rodzyunki 10dkg
- cytryna

Sposób przygotowania:

- 1 Z łyżki mąki, cukru, mleka i drożdży zrobić zaczyn i zostawić w ciepłym miejscu pod przykryciem do wyrośnięcia.
Do miski dać mąkę utarte żółtka z cukrem, oraz wyrośnięty zaczyn drożdżowy. Dodać wyciśnięty sok z cytryny oraz startą skórkę.
Wszystko wyrabiać do odstającego ciasta od ręki.
Pod koniec dodać rodzyunki oraz roztopione masło i zarobić.
Przykryć i zostawić na 40min. do wyrośnięcia.
Po tym czasie ciasto przełożyć na stolnicę, lekko zagnieść i dać do foremki (u mnie kwadratowa tortownica) Po wierzchu posmarować roztrzepanym białkiem, w celu uzyskania ładnego koloru po upieczeniu.
Piec do suchego patyczka w 190st.

Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: