

# Buhtle sa bundevom



## Izrada:

U prosijano brašno po obodu dodati so, a u sredinu suhi kvasac, šećer i ostale sastojke te zamijesiti tijesto. Ne morate dugo mjesiti, tek toliko da se povežu svi sastojci. Količinu jogurta prilagoditi vlažnosti bundeve (možda vam neće biti ni potreban, ja sam radila sa vlažnom muškatnom tikvom tako da mi jogurt nije trebao ovaj put). Posudu u kojoj ste zamijesili tijesto prekriti prozirkom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi 15 minuta. Nakon toga tijesto premijesiti. Ovaj put mijesiti oko 4 minuta i formirati glatku kuglu i opet vratiti u posudu i prekriti prozirkom folijom. Ostaviti da nadolazi 1h na toplom mjestu. Kad se tijesto uduplalo premijesiti i podijeliti na 12 jednakih dijelova. Svaki dio rastanjiti dlanovima na radnoj površini i puniti čvršćim pekmezom ili čokoladnim lješnjak namazom po želji i formirati buhtle tako što tijesto dobro spojimo kako nadjev ne bi iscurio prilikom pečenja. Spojeni kraj okretati na dno pleha. Redati buhtle u pleh 30x22 cm obložen pek papirom, prekriti krpom i ostaviti da nadolaze još oko 20-ak min. Peći u zagrijanoj rerni dok ne porumene, na 200°C oko 17 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene buhtle prekriti suhom krpom i nakon 15-ak minuta su spremne za posluživanje.

## Potrebni sastojci:

- 500 g brašna (bijelo pšenično, meko (glatko))
- 7 g suhog kvasca
- 100 g šećera
- 1/2 čajne kašičice soli
- 250g pirea pečene ili kuvane bundeve
- 1 jaje
- 80 g otopljenog maslaca
- po potrebu jogurta sobne temperature (u zavisnosti od vlažnosti bundeve)

**Punjenje:** pekmez od jagoda, šljiva, šipka, kajsija, čokoladni i lješnjak namazi ...

Prijatno!

\* Buhtle sa pireom bundeve su izuzetno mekane i zadržavaju svježinu nekoliko dana.