

Buhtle



Izrada:

U prosijanom brašnu u sredini napraviti malo udubljenje i dodati suhi kvasac, kašičicu šećera i mlako mlijeko. Lagano promiješati i ostaviti par min da se kvasac aktivira.

Zatim dodati ostatak šećera, mlijeko, otopljen maslac i žumanjak. Zamijesiti glatko tijesto, a količinu mlijeka prilagoditi vrsti brašna koje koristite.

Nakon 20min premijesiti tijesto, prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na toplom dok se zapremina ne udvostruči (oko 1h).

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 15 jednakih dijelova. Filovati čvršćim pekmezom po želji uz dodatak vanilin šećera.

Buhtle ređati u tepsiju d28 cm obloženu pek papirom. Nakon 20-ak min nadolaženja peći ih u zagrijanoj rerni na 200°C oko 20-ak min ili dok buhtle ne porumene (temperaturu i dužinu pečenja prilagoditi vašoj rerni).

Nakon pečenja prekriti papirom za pečenje i krpom da odmore još oko 20-ak min. Posuti ih šećerom u prahu i spremne su za jelo.

Prijatno! ♥

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g glatkog brašna (tip 00),
- 7 g suhog kvasca Dr.Oetker (+1 kašičica šećera i cca 50 ml mlakog mlijeka),
- 100 g šećera,
- 80 g otopljenog maslaca,
- 1 žumanjak,
- oko 2 dl mlakog mlijeka

Punjenje:

- čvršći pekmez od jagoda (ili od voća po želji),
- 1 vrećica vanillin šećera Dr.Oetker