



Buchty



Vitana směs na buchty můžete použít nejen na přípravu klasických českých pečených buchet s povidly nebo tvarohem, ale také pro přípravu dalších dobrot, například vdolečků, koblih, dukátových buchtíček, skořicových šneků i nejrůznějších závinů.

Složení suché směsi:<

pšeničná mouka, cukr, sušené odtučněné mléko, sušená syrovátka, sušené pekařské droždí, jedlá sůl, aromatická látka ethylvanilin.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku vysypeme do mísy, smícháme s přibaleným sušeným pekařským droždím, 250 ml teplé vody, 1 vejcem a 150 ml rostlinného oleje. Máme-li rádi sladší těsto, můžeme přidat 1–2 polévkové lžíce cukru.
2. Důkladně vypracujeme vláčné těsto, které se nelepí a přikryté je necháme na teplém místě vykynout podle potřeby 1 až 1,5 hodiny. Z vykynutého těsta vytvoříme válečky, ze kterých odkrajujeme stejně velké kousky. Z kousků vytvarujeme prsty čtverce, které naplníme náplní (povidlovou, tvarohovou, makovou, jablečnou) a okraje stlačíme k sobě. Z těsta připravíme asi 24 buchet.
3. Hotové buchty klademe do vymazaného pekáče spojem dolů a potíráme olejem, i po stranách, aby se neslepily. Buchty necháme v pekáči ještě chvíli kynout a poté je pečeme 10 minut při teplotě 200 °C a dále 10 až 20 minut při 175 °C. Při pečení respektujte zkušenosti s vlastní troubou!
Upečené buchty pocukrujeme.