

Buchty drożdżowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Wspaniałe, puszyste i słodkie buchty drożdżowe.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 5 dag
- mąka - 2,5 szkl.
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 1/3 szkl.
- masło - 10 dag
- żółtka - 4 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- ulubiony dżem lub powidła do nadzienia -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Masło roztopić. Drożdże pokruszyć, zasypać łyżką cukru, kiedy rozpuszczą się i zaczną startować będą gotowe do użycia. Mleko lekko podgrzać. Do dużej miski wsypać mąkę, sól- lekko wymieszać z mąką. Wlać drożdże, mleko, masło, cukier i zamieszać. Stopniowo dodawać żółtka. Wyrabiać ręcznie lub mikserem aż ciasto będzie jednolite, gładkie. Pozostawić w cieple do wyrośnięcia przykrywając misę ściereczką.
- 2.** Wyrośnięte ciasto (powinno podwoić swoją objętość) przełożyć na stolnicę lekko podsypując mąką. Podzielić na 12 części i uformować kulki i lekko rozwałkować. Na środek każdego placka kładziemy trochę dżemu. Zlepiamy i formujemy jakby pączki i układamy w formie (tortownicy lub prostokątnej blaszce). Ciasto ponownie pozostawić w cieple do lekkiego wyrośnięcia. Ciasto wkładamy do lekko nagrzanego piekarnika, nastawiamy na 160 st. i pieczemy ok. godziny do tzw. suchego patyczka.

Jak podawać?

Posypane cukrem pudrem.

Uwagi:

Robiąc ciasta drożdżowe pamiętajmy aby wszystkie składniki były w temperaturze pokojowej. Ciasto powinno wyrastać w ciepłym ale nie za gorącym pomieszczeniu (absolutnie nie stawiać ciasta na kaloryferze;)), bez przeciągów.