NAJLEPŠIE MAMINE BUCHTY OD HUGA

Pečené buchty sú pre mňa spojené s detstvom. Existuje na ne veľa rôznych receptov, ale mne samozrejme chutili vždy najviac tie od mojej mamy. Jemné, mäkké, kysnuté cesto plnené slivkovým lekvárom. Najlepšie boli ešte teplé s horúcim kakaom. Vyskúšal som ich prvý krát urobiť sám a boli fantastické. Vždy som mal pred nimi rešpekt, ale recept je veľmi jednoduchý,

odporúčam vyskúšať! Ak máte aj vy nejaký špeciálny recept na buchty napíšte mi do komentára. Rád sa inšpirujem.

Budete potrebovať:
1 kg preosiatej hladkej múky
1,5 dcl oleja
8 lyžíc kryštálového cukru
2 čajové lyžičky soli
3 celé vajcia
práškový cukor
slivkový lekvár
trochu oleja na vymastenie plechu
Kvások: do 3 dcl teplého mlieka (zohrejte naozaj len trošku) pridajte 1 veľkú lyžicu kryštálového cukru. Pridajte 1 kocku čerstvého droždia (42 gramov), zľahka zamiešajte a nechajte aspoň 10 minút odstáť aby sa vytvoril kvások.

Postup:
Najskôr si pripravte kvások
Do väčšej misy vložte múku, olej, vajcia, cukor, soľ a pridajte hotový kvások. Dôkladne vymiešajte polotuhé cesto. Cesto by sa nemalo liať. Ak je riedke dosypte múku, ak je príliš husté pridajte trochu teplej vody. Ideálne je na vymiešanie cesta použiť kuchynský robot.
Cesto posypte múkou, zakryte utierkou a nechajte vykysnúť minimálne 1,5 hodiny.
Hotové, vykysnuté cesto vyložte na múkou posypanú drevenú dosku. Cesto posypte múkou aj na povrchu. Valčekom cesto rovnomerne vyvaľkajte na hrúbku cca 1,5 cm.
Okrúhlym pohárom vykrajujte z cesta kolieska s priemerom cca 9-10 cm.
Na stred každého kolieska dajte malú lyžičku slivkového lekváru. Potom cesto spojte tak aby bolo kvalitne zlepené, vytvarujte do tvaru buchty a ukladajte tesne vedľa seba na olejom potretý plech. Nebojte sa ich pritláčať jednu vedľa druhej. Mali by sa vám všetky buchty zmestiť na jeden plech. Uložené buchty potrite zľahka olejom a pečte vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch cca 20 minút. Keď budú mať buchty na povrchu jemnú, zlatohnedú farbu sú hotové.
HOTOVO!

Už nechajte len vychladnúť, posypte práškovým cukrom, uvarte si horúce kakauko a vychutnávajte.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo