

Buchty z Majolky

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z mléka, cukru a droždí uděláme kvásek. Když kvásek vzejde přidáme zbylé suroviny a vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Z vykynutého těsta oddělíme jednotlivé kousky, které naplníme povidly (tvarohem, mákem). Hotové buchty skládáme do vymazaného pekáčku a přitiskneme je těsně k sobě. Plný pekáč dáme do předehřáté trouby, povrch buchet polijeme rozpuštěným máslem a pečeme do zlatova.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Majonéza Master 180ml** - 100 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Žloutek** - 94 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 400 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 40 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko polotučné 1 L** - 200 g

