Šišky na plechu

Počet porcí: 40
Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do 100 ml vlažného mléka dáme 1 lžičku cukru a droždí. Necháme vzejít kvásek, asi 10 minut. Do misky dáme mouku, citrónovou poleva (50 g), nebo citrón, sůl, vlažné mléko, cukr, žloutky, kvásek. Vypracujeme hladké těsto. Nakonec přidáme měkké máslo. Přikryté těsto necháme cca 40-60 minut na teplém místě kynout. Těsto přendáme na pomoučenou podložku a vyválíme, poklademe kopečky džemu, přikryjeme druhou polovinou těsta a vykrajujeme kolečka, které jsou vevnitř naplněné džemem. Nebo vykrojíme čisté kolečka a až upečené podáváme s džemem. Vložíme na plech potřený olejem a necháme ještě asi 20 minut kynout. Před pečením potřeme olejem. Pečeme při teplotě 190°C do zlatava. Ihned po upečení potřeme máslem. Posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Citróny** - 30 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 400 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 420 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou 200 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE