

Honzovy buchty s ořechovou náplní

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse si vytvoříme kvásek z droždí, cukru a 100 ml vlažného mléka.

Když máme vzešlý kvásek, smícháme vše dohromady a přidáme ostatní suroviny. Elektrickým hnětačem vytvoříme vláčné jemné těsto, které zakryjeme talířem(poklopem) a necháme cca 50 minut kynout. Pak těsto popřekládáme a vyválíme na tenký plát ze kterého vykrajujeme kolečka cca průměr 10 cm. Tyto kolečka plníme náplní. Konce naplněných koleček spojíme až vznikne bochánek. Každou buchtu potřeme z boku sádlem nebo olejem a uložíme do zapékací mísy, pekáčku, který si vymažeme olejem a vysypeme moukou. Pokud použijeme zapékací titanový hrnec vymazávat nemusíme. Necháme ještě cca 20 minut kynout, zakryjeme poklopem proti oschnutí. Troubu rozpálíme na 200°C se starým plechem nebo pekáčem, do kterého po rozpálení nalijeme horkou vodu, aby v troubě vzniklo hodně páry. Necháme takto péct cca 10 minut, pak vyděláme plech s vodou a snížíme teplotu na 180°C a dopékáme.

Pokud buchty pečeme v teflonové remosce, tak koláčky vkládáme jen do mírně vytřené olejem nádoby a do studené remosky, ve které je necháme ještě cca 15 minut odpočívat a pak ji zapneme. Pečeme cca 30 minut dokud nebudou mít světle hnědý nádech. Z výše uvedeného množství surovin připravíme honzovy buchty přesně do Grand remosky (největší). Pokud použijeme starý typ remosky s hliníkovou nádobou, tak použijeme pečicí papír, se kterým ho vložíme do remosky, jinak postup zvolíme stejný jako v teflonovém provedení. Náplň: 150 g mletých vlašských ořechů, 250 ml mléka, 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 lžička skořice, 1 lžíce rýžové mouky, 1 hrst bezlepkových piškotů (rozdrobených), (1 lžíce rumu).

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 450 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 70 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Piškoty bez lepku B 100 g** - 10 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 125 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 125 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

