Majonézové jidášky

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

Postup přípravy

V míse smícháme mouky a sůl, uprostřed vytvoříme důlek, kam rozdrobíme droždí, zasypeme cukrem a zalijeme vlažným mlékem, Necháme vzejít kvásek. Do mísy přidáme celé vejce, majonézu a vypracujeme těsto. Necháme vykynout asi 1 hodinu. Vykynuté těsto rozdělíme na čtvrtky a každou na 8 dílků. Vyválíme dlouhé válečky, které stočíme do tvaru šnečků a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Necháme ještě asi 10 minut kynout, pak potřeme vejcem a posypeme mákem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°asi 20 minut. Jidášky servírujeme pokapané medem.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Včelí med luční 250 g** - 80 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 200 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE