

Honzovy buchty bez lepku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do skleničky nalijeme 50 ml vlažného mléka, přidáme trochu cukru, rozdrobíme droždí a rozmícháme. Na teplém místě necháme cca 10 minut vzejít kvásek.

Ve velké míse kuchyňského robotu smícháme bezlepkovou směs pro přípravu kynutého těsta, olej, žloutek, sůl, zbytek mléka a cukru a kvásek. Pomocí hnětacích háků necháme zpracovávat 5 minut. Vzniklé řidší těsto zakryjeme potravinářskou fólií, aby neoschlo, a necháme na teplém místě kynout cca 40 minut.

Vykynuté těsto vyklopíme na lehce pomoučený vál a několikrát ho přeložíme – těsto ohneme od kraje ke středu, otočíme o 90 stupňů, znovu přeložíme od okraje ke středu, otočíme o 90 stupňů. Tento postup několikrát opakujeme, těsto se zpevní a vyhladí.

Následně si těsto rozdělíme na 12 dílů, každý kousek zpracujeme překládáním stejným způsobem jako u těsta a poté ho rozválíme na placku o velikosti cca 8 cm. Do středu dáme 50 g náplně, kterou vytvoříme smícháním surovin (300 g povidel, 2 lžíce rumu a 30 h strouhaného bezlepkového perníku), okraje těsta složíme ke středu a pečlivě stiskneme k sobě, zabalíme a v dlaních srovnáme do tvaru kuliček.

Pekáček vymažeme olejem a kuličky skládáme spojem dolů jednu vedle druhé – olejem je potíráme i navrchu a po stranách, aby se k sobě nepřilepily. Nakonec je postříkáme vodou z rozprašovače a pekáček zakryjeme potravinářskou fólií tak, aby se kuliček nedotýkala. Takto necháme na teplém místě kynout cca 30 minut. Mezitím si vyhřejeme troubu na 230 °C a na její dno dáme starý hluboký plech na pečení.

Vykynuté buchty vložíme do trouby. Na plech umístěný na dně trouby nalijeme cca 0,5 l vroucí vody. Troubu rychle zavřeme, aby neunikla pára, která se tam díky vroucí vodě vytvoří.

Pečeme cca 10 minut, dokud se buchty nezačnou zabarvovat do světle hnědé barvy. Poté troubu otevřeme a páru vyvětráme, vyndáme spodní plech a teplotu stáhneme na 170 °C, dopékáme cca 30 minut.

Po upečení překlápíme na mřížku, necháme vychladnout a poté pocukrujeme.

Z výše uvedených surovin upečeme cca 12 buchet ve formě o velikosti 20×25 cm.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 300 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Bezlepková mouka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 250 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

