

Sweet Flow

Jidášky

250 ml mléka
500 g hladké mouky
100 g rozpuštěného másla
20 g droždí
70 g krupicového cukru
2 vejce + 1 vejce na potřetí
sůl
vanilka nebo vanilkový cukr
šťáva a kůra z 1 bio citronu
150 g nasekaných mandlí
100 g medu + 20 g másla

Postup:

- › Připrav si kvásek. Do 100 ml vlažného mléka přidej lžici cukru a rozdrob droždí. Nech vzejít kvásek. Bude to trvat přibližně 15 minut.
- › Prosej si mouku, přidej sůl, cukr, nastrouhanou citronovou kůru a vanilku nebo vanilkový cukr. Ve vedlejší misce si promíchej mléko společně s rozšlehanými 2 žloutky. Do misky s mouku přilej kvásek, mléko se žloutky a rozpuštěné máslo. V robotu nebo hezky postaru rukama vypracuj vláčné těsto, přikryj ho utěrkou a nech na teplém místě kynout. Těsto během kynutí zdvojnásobí svůj objem.
- › Po vykynutí si připrav pracovní plochu, váleček a trochu mouky na podsypání, kdyby se ti těsto lepilo. Na lehce pomoučené ploše si vyválej plát silná 1 centimetr. Nakrájej si proužky silné 1 cm a pomocí rukou z nich udělej krásné válečky. A teď je čas tvarovat. Válečky o délce 15-20 cm budeme tvarovat. Splétat můžeme do copů, stáčet nebo vytvářet smyčky a uzle. Jidášky mají připomínat provaz k připomínce Jidášovy zrady. Vytvářet se dají ale i jiné tvary, dle tvé fantazie.
- › Vytvarované jidášky nech dalších 15 minut kynout. Zapni si troubu a rozehej ji na 180 stupňů. Nakynuté jidášky je třeba potřít rozšlehaným vajíčkem a posypat nasekanými mandlemi.
- › Peč dozlatova. Čas je v závislosti na síle trouby a velikosti jidášek, ale počítej tak 15-20 minut.
- › Ještě teplé potřij jidášky rozpuštěným máslem s medem. Pokud chceš zkusit něco nového, můžeš zkusit také kombinaci med, máslo a citron.