KYNUTÉ BUCHTY VE TVARU TULIPÁNKŮ S OŘECHOVOU NÁPLNÍ

TĚSTO

SUROVINY

280 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
80 g cukru krupice
1 vejce
250 ml mléka
150 ml oleje - např. slunečnicového
kůra z 1 citronu
20 g kvasnic
1 čajová lžička kypřicího prášku do pečiva

NA POTŘENÍ

SUROVINY

smetana
1 žloutek
chia semínka

OŘECHOVÁ NÁPLŇ

SUROVINY

300 g nahrubo namletých ořechů
170 g moučkového cukru
200 ml horkého mléka
30 g strouhanky
rum - dle chuti (ale doporučuji nešetřit)

POSTUP OŘECHOVÁ NÁPLŇ DO BUCHET

› Ořechy zalij horkým mlékem, zamíchej a přidej ostatní suroviny. Promíchej.

POSTUP BUCHTY VE TVARU TULIPÁNKŮ

› Ořechy zalij horkým mlékem, zamíchej a přidej ostatní suroviny. Promíchej.
› Založ si kvásek z teplého mléka, droždí a lžičky cukru.
› Do hnětací nádoby dej všechny ostatní suroviny pokojové teploty, přidej vzešlý kvásek a vypracuj hladké nelepivé těsto. V robotu nech těsto pracovat asi 10-15 minut. Vypracované těsto nech přikryté vykynout na dvojnásobek.
› Po té rozděl na 16-18 částí a vytvaruj kuličky. Malý tip: Do klasického pekáče o rozměru 37x24 se vejde 18 buchet. Každou kuličku rozválej na tenkou placku (nepodsypávej) o rozměru přibližně 12 cm, nařízni , polož náplň a zaviň do požadovaného tvaru tulipánku (vzniká naříznutím okrajů kruhu horizontálně i vertikálně).
› Pekáč a nebo jinou nádobu vymaž olejem a postupně s mírným rozestupem do něj naskládej kytičky a ty také potři mezi sebou olejem (klasika - stejně jak to děláš při pečení honzíkových buchet - to aby se potom buchty od sebe lépe oddělovaly).
› Buchty postříkej z rozprašovače vodou a nech přikryté vykynout na dvojnásobek. Po té potři žloutkem smíchaným se smetanou a posyp chia semínky.
› Peč na 160 stupňů na horkovzduch asi 25- 30 minut.

Recept na netradiční buchty pro nás připravila Leona, která o sobě píše, že je cukrářský amatér, který peče srdcem. Jejím velkým snem je jednou si otevřít kavárnu. Její tvorbu můžeš sledovat na Instagramu @kavarnamyhozivota.